バナナブレッド（プラントベース対応）

プラントベースのバナナブレッドです。小麦粉・動物性原料を使っていないのにふんわりしっとり。「botanova 植物のおいしさ　バター風味」を使って濃厚でコクのあるケーキに仕上げました。健康に気をつかう方でも罪悪感なくおいしく食べられるギルトフリースイーツです。

材料・配合　赤字及び★マークで記載しているのはミヨシ油脂の製品です。

【ケーキ生地】	
①豆乳	60%
バナナペースト	40%
きび砂糖	85%
食塩	0.3%
②米粉	60%
大豆粉	20%
葛粉	20%
B.P.	3%
③botanova 植物のおいしさ　バター風味★	90%

【材料詳細】

★botanova 植物のおいしさ　バター風味（プラントベースでバター風味のマーガリン）

製法

【ミキシング(ホイッパー使用)】

1) ①の材料を合わせホイップする。
2) 1)に②を加え合わせ、しっかり混ぜる。
3) 溶かした③を熱いうちに加え、しっかり混ぜる。

【目付】 200g

【焼成】 180℃　約30分

【備考】

※米粉は小麦粉以上に製品による吸水などの違いが大きくなります。ご使用の米粉に合わせて調整してください。

※工程や成形の詳細については、WEBサイトに記載しております。左下のQRコードよりご覧ください。

Webレシピページはこちら。当社製品のサンプル依頼も受付中！

※本文書記載の内容は、弊社研究室での試験データに基づくものです。試験条件が異なることがあります。※ご使用に関しては貴社にて事前に試験を行い、使用目的や製造工程に適合するかご確認ください。※また本文書記載内容が万が一第三者が所有する工業所有権等に抵触いたしましても、弊社は責任を負いかねますのでご了承ください。

ミヨシ油脂株式会社

© ミヨシ油脂株式会社　無断転載を禁止します