

CAKE D'OR

ケーキドール

[洋菓子用起泡性流動状ショートニング]

ケーキドールは、卵と一緒にホイップできる、起泡性のある流動状ショートニングです。

特長

- 油が均一に分散し、卵の起泡力をそこなわずに安定した生地が作れ、口溶けのよい製品に仕上がります。
- ケーキドールを使用すると、ソフトでしっとりした食感が付与でき、その効果が持続します。
- 流動状のため、計量がしやすく作業性が良好です。
- スポンジケーキからどら焼き、パンまで様々な和洋菓子、製パンにお使いいただけます。

取り扱いのご注意

- ・保管中に分離することがありますが、品質に問題はありません。キャップをしっかりと閉め、よく振ってからご使用ください。
- ・加熱して結晶を溶かすと、十分な性能を発揮できませんので溶かさずにご使用ください。
- ・ケーキドールボトルは、落花生油を使用した設備で製造しています。

仕様

荷姿	ケーキドール	: 8kg ローヤル缶、16kg ローヤル缶
	ケーキドールボトル	: 9.6kg ダンボール箱 (1.6kg ボトル×6本)
保存方法		直射日光、湿気を避け10~20°Cに保管
賞味期間	ケーキドール	: 製造後210日 (未開封)
	ケーキドールボトル	: 製造後150日 (未開封)

ソフトバターケーキ



アトラクトリッチ
バター25%含有のハイコンパウンド素材

[配合 (%)]

①アトラクトリッチ	70	ケーキドール	30
上白糖	90	食塩	0.5
水飴	15		
②全卵	100		
③薄力粉	80	強力粉	10
アーモンドプードル	10	B. P.	2

[工程] ビーター使用

- ①を十分にすり合わせる
- ②を数回に分けて加え、すり合わせる（比重0.75前後）
- ③を加え合わせる（最終比重0.85～0.9）

[生地重量] 紙型（40mm×150mm×H40mm）110g

[焼成] 180℃ 約25分

やわらかどらやき



ケーキドールを加えることで
ふんわりやわらかく仕上がります

[生地配合 (%)]

①上白糖	90		
②全卵	80	卵白	40
③蜂蜜	3	水飴	5
水	20		
④薄力粉	100	B. P.	3
⑤みりん	1	清酒	2
⑥ケーキドール	12		

[工程] ホイッパー使用

- 下準備としてあらかじめ③を湯煎等にかけて溶かし、冷ましておく
- ボールに①をいれ、②を徐々に加え白くなるまでよくすり合わせる
- ③を加え合わせる
- フルイに通した④を加え合わせる
- 生地を30分程度寝かせる
- ⑤を加え合わせる
- ⑥を加え合わせる
- 平鍋にて焼成する
- どら餡をサンドする

しっとり抹茶もちあんぱん



ケーキドールを加えることで
しっとり、口溶けのよい食感に
仕上がります

[プレーン生地配合 (%)]

強力粉	100
上白糖	12
食塩	1.6
脱脂粉乳	2
ケーキドール	10
イースト	4
イーストフード	0.1
水	59

[抹茶生地配合 (%)]

強力粉	97
抹茶パウダー	3
上白糖	12
食塩	1.6
脱脂粉乳	2
ケーキドール	10
イースト	4
イーストフード	0.1
水	60

[製法]

捏上	L3分 MH3分↓
	L2分 MH5分
捏上温度	26℃
発酵時間	27℃ 75% 20分
分割重量	25g
リタード	0℃ 一晚
調温	生地の中心温度が15℃ になるまで

成型

プレーン生地と抹茶生地をそれぞれ1玉ずつ
細く伸ばし、4つ編みをする。
求肥を小倉あんで包み、餡玉を作る。
中央に餡玉をのせ、生地で包む。
ロール天板に乗せ、形を整える。

ホイロ	38℃ 80% 35分
焼成	180℃ 13分