

献立名

ココアマーブルケーキ

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
鶏卵	20	17	<下処理> 鶏卵 消毒し、割りほぐす 小麦粉(薄力粉) } 合わせて、ふるう ベーキングパウダー } バター クリーム状にする
牛乳	4	4	
小麦粉(薄力粉)	20	20	
ベーキングパウダー	0.5	0.5	
バター	8	8	
砂糖	8	8	
バニラエッセンス	0.01	0.01	
〔ココア(ピュアココア)〕	0.3	0.3	
〔湯〕	0.5	0.5	
			<作り方> (1) バター、砂糖、牛乳をよく混ぜ、泡立てた鶏卵、ふるった粉、バニラエッセンスを加え、さっくり混ぜる。 (2) ココアを少量の湯で溶き、クリーム状にする。 (3) (1)に(2)を入れて、木べらでさっくりと混ぜ、マーブル状態にする。 (4) 鉄板に流し焼き、切り分ける。 ※ 2005年度 新献立