

# スポンジ生地のかきめ細かさの比較試験

## ■スポンジ生地のかきめ細かさの向上

### 【スポンジ生地の配合】

原材料 材料名	コントロール配合		ピュアトース配合	
	配合量(g)	割合(%)	配合量(g)	割合(%)
卵	200	48	200	44
グラニュー糖	100	24	80	18
ピュアトースP	0	0	60	13
薄力粉	100	24	100	22
バター	15	4	15	3
合計	415	100	455	100

### 【スポンジの作製方法-別立て法】

1. 卵白と糖(6割)を攪拌し、メレンゲ作製する(5°C 140rpm)。
2. 卵黄と残りの糖を攪拌する(ブランシール)。
3. ブランシールした卵黄とメレンゲを混ぜ合わせる。
4. 予め溶かしたバターを混ぜ合わせる。
5. オーブンで、200°C、20~22分間焼成する。

ピュアトースを添加することで、  
 ・きめ細かく、しっとりした  
 スポンジ生地に仕上がります！



コントロール配合



ピュアトース配合

お問い合わせは

群栄化学工業株式会社 食品販売課

高崎支店  
 TEL 027-353-1805(代表)

東京支店  
 TEL 03-3567-5081(代表)

大阪支店  
 TEL 06-6373-3281(代表)