

SLIM CHILLD CAKE

スリムチルドケーキ

カラートレースリム150でつくる
スタイリッシュなチルドケーキ

Point

- ☑ ベース生地はオーブンで焼成可能
- ☑ トレーごと冷凍可能
- ☑ 様々な業態で販売可能なパッケージ
- ☑ 紙素材のトレーなので環境にもフレンドリー



カラートレースリム150 ホワイト

5140806

サイズ：底150×30×37.5H
容量：220ml 単重：13.0 g
材質：アイボリー原紙+PET
入数：800（袋入り数100×8本）



カラートレースリム150 ブラック

5140808

サイズ：底150×30×37.5H
容量：220ml 単重：13.0 g
材質：アイボリー原紙+PET
入数：800（袋入り数100×8本）



カラートレースリム150 麻の葉

5142820

サイズ：底150×30×37.5H
容量：220ml 単重：13.0 g
材質：アイボリー原紙+PET
入数：800（袋入り数100×8本）



IKトレー 150高蓋GPET

サイズ：163×46×23H
材質：GPET 単重：3.6 g
入数：2,400（100×24）

乾燥防止や配送時の保護
に役立つ専用蓋もご用意
しております。



[生地]80g /1個	プレーン	柚子チョコ	抹茶
ミックス粉	360g	360g	360g
薄力粉	40g	40g	60g
牛乳	140g	140g	140g
全卵	140g	148g	140g
マーガリン	80g	80g	80g
バター	80g	80g	80g
アーモンドプードル	100g		
BP	4g	2g	4g
ヴァニラオイル	適量		適量
ココア		12g	
柚子ペースト		20g	
チョコチップ		32g	
抹茶			8g
鹿の子大納言			80g

〔デコレーション〕

生クリーム45%：500 g
グラニュー糖
（7%加糖）：35 g
ドライフルーツ：適量

スイートチョコレート：250 g
生クリーム35%：250 g
ル・カンテンウルトラ：5 g
ショコラムール：適量

マロンペースト：500 g
ル・カンテンウルトラ
ペースト※：100 g
黒豆：適量

※ [ル・カンテンウルトラ ペースト]
・ル・カンテンウルトラ 35 g
・グラニュー糖 500 g
・水 500 g



1) 材料を混ぜ合わせる
ミキシング：L 1分→溶かしバター入れ M2～3分

2) カラートレースリム150に絞り込み（80g）焼成
上火/下火 160℃/140℃ 30分

3) 天面にデコレーションする

recipe: マダムアッシュ代表 中島寛様