

SWEET POTATO

スイートポテト

IKプリーツカップ43Fでつくる
和風スイートポテト

Point

- ☑ カップ使用で製造効率アップ、ロス防止
- ☑ 芋の産地別で展開可能
- ☑ 「窯出し」「焼きたて」での提供もオススメ
- ☑ 和柄デザインが和バイクの魅力を強調



IKプリーツカップ43F麻の葉 紫
9100162

サイズ：55φ×35H（底43φ）
容量：62ml 単重：1.2g
材質：片艶晒クラフト+内面PET
入数：2,000（100×20本）

IKプリーツカップ43F麻の葉 黄
9100164

サイズ：55φ×35H（底43φ）
容量：62ml 単重：1.2g
材質：片艶晒クラフト+内面PET
入数：2,000（100×20本）

IKプリーツカップ43F黒
9100166

サイズ：55φ×35H（底43φ）
容量：62ml 単重：1.2g
材質：片艶晒クラフト+内面PET
入数：2,000（100×20本）

IKレガロBOX 麻の葉S
3254604

サイズ：180×120×50H
単重：52.0g
材質：コートボール紙
入数：200（中枠同梱）



乾燥防止や配送時の保護に役立つ専用蓋や専用函もご用意しております。

55φFC A-PET
3627885

サイズ：55φ×6H
単重：0.8g
材質：A-PET
入数：2,000（100×20本）

IK55φドーム蓋 20H
3639574

サイズ：55φ×26.5H
単重：13.0g
材質：A-PET
入数：2,000（100×20本）



【マフィン生地】 10g / 1個 35個

- ・ミックス粉 200g
- ・全卵 70g
- ・太白ごま油 60g
- ・水 32g

【スイートポテト】 35g / 1個 10個

- ・さつまいもペースト 250g
- ・グラニュー糖 50g
- ・バター 30g
- ・生クリーム45% 25g
- ・卵黄 30g

【IKプリーツカップ43F黒】

ミックス粉
スイートポテト

【IKプリーツカップ43F麻の葉紫】

ミックス粉
紫芋・スイートポテト（紫）

【IKプリーツカップ43F麻の葉黄】

ミックス粉 安納芋・スイートポテト（オレンジ）



【マフィン生地】

- 1) ミキシング：L 1分 M 3分 → 油脂を入れ L 3分。
- 2) IKプリーツカップ43Fに生地を10gずつ絞り出す。
- 3) 上火/下火 180°C/160°Cで14分焼成。

【スイートポテト】

- 4) 材料を合わせ、焼きあがったマフィン生地の上に35g絞る。
- 5) 上火/下火 180°C/160°Cで25分焼成後、
上火/下火 200°C/160°Cで5分焼成。

recipe: マダムアッシュ代表 中島寛様