

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 特 許 公 報 (B 2)

(11) 特許番号

第2729249号

(45) 発行日 平成10年(1998) 3月18日

(24) 登録日 平成9年(1997)12月19日

(51) Int.Cl. ⁶	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 1 D 13/08			A 2 1 D 13/08	
A 2 3 G 3/00	1 0 2		A 2 3 G 3/00	1 0 2

請求項の数4 (全 5 頁)

(21) 出願番号	特願平6-201258	(73) 特許権者	594144083 株式会社オークホテル 奈良県橿原市久米町905番地-2
(22) 出願日	平成6年(1994) 7月22日	(72) 発明者	林田 邦弘 奈良県橿原市久米町905番地-2
(65) 公開番号	特開平8-33447	(74) 代理人	弁理士 中島 正次
(43) 公開日	平成8年(1996) 2月6日	審査官	植野 浩志

(54) 【発明の名称】 古代風味ケーキ

1

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】 スポンジケーキの上面に繋ぎジャムを引
き、該繋ぎジャムを介してその上面に薄板状又は賽の目
状に成形してなる固形の蘇を前記スポンジケーキの全上
面に定着させてなることを特徴とする古代風味ケーキ。

【請求項2】 繋ぎジャムはあんずジャムであることを特
徴とする請求項1の古代風味ケーキ。

【請求項3】 固形の蘇をチップ状となし、該チップ状の
固形の蘇をスポンジケーキ内に分散させるように成形し
てなる古代風味ケーキ。

【請求項4】 加熱後の薄状のスポンジケーキに薄板状に
成形してなる固形の蘇を載せ、これを巻いてロール状に
したことを特徴とする古代風味ケーキ。

【発明の詳細な説明】

【0001】

2

【産業上の利用分野】 この発明は、和風の古代食である
固形の蘇を洋風のケーキと違和感のない味に馴染ませて
なる古代風味ケーキに関する。

【0002】

【従来の技術】 従来、和風の古代食である固形の蘇をそ
のまま食用として利用していたが、このような蘇を他の
食品、特に、西洋菓子の材料として利用することはなか
った。

【0003】

10 【発明が解決するための課題】 従来は古代チーズである
固形の蘇はこれ自体は、飛鳥地方、奈良地方のみやげ物
として単独で提供されるか、万葉時代に食したであろう
と思われる料理の一品として提供されるのみであった。
このような古代チーズである固形の蘇を他の加工食品
とりわけ洋風菓子の材料として利用することはなかつ

た。そこで本発明は、和風の古代食である固形の蘇をケーキのような洋風菓子の材料として違和感なくミックスさせ、ケーキ味の中で蘇の味わいを表現した古代風味ケーキを提供することを目的としたものである。

【0004】

【問題点を解決するための手段】上記の目的を達成するために、スポンジケーキの上面に繋ぎジャムを引き、該繋ぎジャムを介して更にその上面に薄板状に成形してなる固形の蘇を前記スポンジケーキの全上面に定着させてある。又、蘇の味をケーキ味と馴染ませるのに、繋ぎジャムとしてあんずジャムを使用してある。更に、固形の蘇をチップ状となし、該チップ状の固形の蘇をスポンジケーキ内に分散させるた古代風味ケーキとすることもできる。更に又、加熱後の薄板のスポンジケーキに薄板状に成形してなる固形の蘇を載せ、これを巻いてロール状にしてある。

【0005】

【作用】ケーキの上面に薄板状の固形の蘇を添着するのに、ケーキの上面にジャムを引き、これを繋ぎとして固形の蘇を定着させる。又、ケーキ内部に分散させてフルーツケーキ風を使用する。更に、蘇を挟み込んでロールケーキ風にすれば、固形の蘇がケーキから離脱することはない。

【0007】

【実施例】実施例について図面を参照して説明する。図1～図3の実施例では、スポンジケーキ1の上面に繋ぎジャム2を引き、該繋ぎジャム2を介してその上面に薄板状又は賽の目状に成形してなる固形の蘇3を前記スポンジケーキの全上面に層状となるように定着させてなるものである。なお、繋ぎジャムとして各種のジャムについて、古代風味ケーキを食した場合のスポンジケーキ1と、繋ぎジャム2と、固形の蘇3の三者の味の風味、コク等を比較検討した結果繋ぎジャムとしてあんずジャムが最適であることが判明した。以下の記述において、スポンジケーキ1は、バターケーキとフルーツケーキとを指称することとする。本願発明のバターケーキ風の古代風味ケーキを製造工程を説明する。

【0008】図1～図2において、固形の蘇をその上面にのせてなるバターケーキ風味の古代風味ケーキの実施例を示すものである。52cm×37cmのバターケーキ風味のスポンジケーキ1は例えば次のように製造する。

バター	760g
クリームチーズ	650g
グラニュー糖	2200g
卵	33個
生クリーム	500g
薄力粉	1900g
強力粉	100g
ベーキングパウダー	大きじ3杯

以上を材料として、以下の手順で行う。

【0009】1. ベーストの製造工程

(1) バター(760g)とクリームチーズ(650g)とをミキサーにてクリーム状になるまでホイップし、更にこれにグラニュー糖(2200g)、卵(33個)、生クリーム(500g)を加え個々に順次によくミキサーで攪拌しペーストとする。

2. パウダーの攪拌

薄力粉(1900g)と強力粉(100g)とベーキングパウダー(大きじ3杯)をよく混ぜ、これをふるいにかけて出来た混合パウダーとする。

3. ベーストとパウダーとの混練による生地作成工程
上記ペーストに対してパウダーを加えてよく混練してバターケーキ混練生地を作成する。

4. オープンにて加熱する工程

上記の工程により出来たバターケーキ混練生地を52cm×37cmの鉄板製箱5に流し、オープンにて180℃で約2時間加熱してバターケーキとする。

5. 固形の蘇3の製造工程

牛乳5lをなべに入れて、約5時間とろ火で常時的に攪拌しながら加熱すると、粘土状となる。粘土状となった蘇を裏漉しし、これをラップに包み冷蔵庫内で冷却した後、厚さ約5mmに伸展せしめて薄板状の固形化した蘇3を作る。

6. 繋ぎとしてのあんずジャムの塗着工程

バターケーキ風のスポンジケーキ1の上表面の全面にあんずジャム2を適当な分量(厚さ約3mm～5mm)を塗着する。

7. 薄板状の固形の蘇3をバターケーキ風のスポンジケーキ1の上表面の全面にあんずジャム2を塗着させる工程

バターケーキ風のスポンジケーキ1と別工程で製造された固形の蘇3を厚さ約5mm程度の薄板状の蘇となし、該薄板状の蘇を、上表面の全面にあんずジャム2を適当な分量塗着されたバターケーキ風味のスポンジケーキ1の上表面の全面にあんずジャム2の塗着面に定着させるものである。なお、あんずジャム2の塗着面に薄板状の蘇3を定着させた場合、これを食する時、固形薄板状の蘇3とバターケーキ風味スポンジケーキ1の固さの違いによりしばしば薄板状の蘇の蘇のみが繋ぎのあんずジャムから離脱する傾向がある。これを避けるために、図2のように、あんずジャム2の塗着面の全面に、賽の目状又は粒状の固形の蘇4を載置するようすれば、賽の目状又は粒状の固形の蘇自体が個々に連続性がないために固形の蘇がバターケーキ風味スポンジケーキ1から離脱することがなくなる。上記の1～7の工程を経てバターケーキ1が12本製造される。こうして出来たバターケーキ1を12等分してバターケーキ1とする。なお、図1に示すバターケーキでは薄板状に成形した固形の蘇を定着させたもの、図2に示すバターケーキでは粒状に成

形した固形の蘇を定着させたものを図示してある。

【0010】図3に示すものは、フルーツケーキ風味の古代風味ケーキであって、この製造工程について以下説明する。52cm×37cmのフルーツケーキ風味のスポンジケーキ1は例えば次のように製造する。

バター	2000g
グラニュー糖	2000g
卵	2400g
ミンスチエリー	1500g
オレンジカット	400g
アンゼリカ	400g
薄力粉	2400g
牛乳	400g

【0011】以上を材料として、以下の手順で行う。

1. ベーストの製造工程

(1) バター(2000g)をミキサーにてクリーム状になるまでホイップし、更にこれにグラニュー糖(2000g)、卵(2400g)、を加え個々に順次によくミキサーで攪拌し、これに、ミンスチエリー(1500g)、オレンジカット(400g)及びアンゼリカ(400g)とを刻み、更に牛乳(400g)を加えてよく攪拌しペーストとする。

2. 薄力粉の投入と攪拌工程

薄力粉b(2400g)をふるいにかけて、前工程のペーストに投入した後によく攪拌混練して混練生地を作成工程

4. オープンにて加熱する工程

上記の工程により出来たフルーツケーキの混練生地を52cm×37cmの鉄板製箱5に流し、オープンにて180℃で約2時間加熱してフルーツケーキ風のスポンジケーキ1とする。

5. 固形の蘇の製造工程

牛乳51をなべに入れて、約5時間とろ火で常時的に攪拌しながら加熱すると、粘土状となる。粘土状となった蘇を裏漉しし、これをラップに包み冷蔵庫内で冷却した後、厚さ約5mmに伸展せしめて薄板状の固形化した蘇3を作る。

6. 繋ぎとしてのあんずジャムの塗着工程

フルーツケーキ風味のスポンジケーキ1の上表面の全面にあんずジャム2を適量塗着する工程

7. 薄板状の固形の蘇をフルーツケーキ風味のスポンジケーキ1の上表面の全面にあんずジャム2の上に載せて定着させる工程。

以上の1～7の工程を経てフルーツケーキ風味のスポンジケーキ1を12本分を得る。こうして出来たフルーツケーキ風のスポンジケーキ1を12等分する。従って、フルーツケーキ風味のスポンジケーキ1の上表面にあんずジャム2を介して板上の固形の蘇3が定着され、そのスポンジケーキ1の内部には細断されたミンスチエリー6、オレンジカット7及びアンゼリカ8が分散して点在

している。

【0012】また、図4に示す実施例では、スポンジケーキ用の混練生地を作り、完全に固形化した賽の目又はその他の形状の固形の粒状、チップ状とした固形蘇13を混ぜ込んだ混練生地内を鉄板箱14に入れ、これを加熱オープンすることによってスポンジケーキ内部に固形の蘇をスポンジケーキ12内分散的に点在させることができる。

【0013】図5に示す実施例では、スポンジケーキ用の混練生地を作り、完全に固形化した粒状又は賽の目状の固形蘇を混練生地内に分散させ、該混練生地内をカップケーキ用硫酸紙11に入れ、所定温度にて焼き上げるてカップケーキとする。このように製造したカップケーキではカップケーキ形状のスポンジケーキ12内に固形化した粒状又は賽の目状の固形蘇13が分散した状態となっている。

【0014】スポンジケーキ用の混練生地内に、完全に固形化した賽の目又はその他の形状の固形の粒状、チップ状とした蘇を混ぜ込んだ場合、固形の蘇が周囲の水分を吸収する傾向があるために、これが製品とする場合に固形の蘇の型崩れを起こしやすい。この型崩れをさけるために、図6のように、固形蘇に予め非吸水性の薄いチョコレート被膜15を形成しておき、これをスポンジケーキ用の混練生地内に分散するように混ぜれば、このチョコレート被膜層の非吸水効果によって少なくとも加熱以前に固形の蘇の保形性を維持でき、スポンジケーキ内部に固形の蘇を美しく分散点状させることができる。

【0015】図7に示す実施例では、薄板状の固形蘇16のあんずジャム層17を繋ぎとして上下のスポンジケーキ18、18でサンドウィッチしたものである。図8に示す実施例では、比較的的肉薄に焼き上げたバターケーキ層19の上表面の全面にあんずジャム層20を形成し、更にその上に薄板状の可曲性の蘇21を置き、バターケーキ19がまだ保熱状態にある間にロール状として成形したロールケーキ22としたものである。

【0016】

【発明の効果】請求項1の古代風味ケーキでは、スポンジケーキの上面に繋ぎジャムを引き、該繋ぎジャムを介してその上面に薄板状に成形してなる固形の蘇を前記スポンジケーキの全上面に定着させてあるので、特に繋ぎのジャムの甘味と蘇の独特のほの甘い味とがよくミックスし、上品で高雅な味わいのケーキを食することが出来るものである。しかも、本来西洋風のケーキの味わいと純日本風の蘇の味わいが互い相乗してより深みのある典雅な味を現出する。請求項2の古代風味ケーキでは、繋ぎジャムはあんずジャムを使用することによって、蘇の味をより引き立てることに成功し、ケーキと蘇の味わいに融和することに成功したものである。請求項3の古代風味ケーキでは、固形の蘇をチップ状となし、該チップ状の蘇をスポンジケーキ内に分散させるようにしてある

ので、蘇とケーキとが分離して食することがなく、その味を常にケーキの味とミックスした状態で賞味することができる効果がある。請求項4の古代風味ケーキでは、加熱後の薄状のスポンジケーキに薄板状に成形してなる固形の蘇を載せ、これを巻いてロール状とすることにより、蘇の分量を適宜に厚くすることができ、味を適宜に調整することができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】バターケーキ風にした古代風味ケーキの斜視図

【図2】固形の蘇を粒状にして上層に定着させた状態を示す断面図

【図3】フルーツケーキ風にした古代風味ケーキの断面図

【図4】粒状又は賽の目状の固形の蘇を内部に分散せしめたバターケーキの断面図

【図5】粒状又は賽の目状の固形の蘇を内部に分散せしめたカップケーキの断面図

【図6】粒状又は賽の目状の固形蘇にチョコレートを被膜した状態を示す断面図

【図7】薄板状の固形の蘇を上下のスポンジケーキでサマ

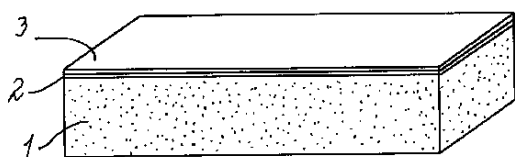
＊ンドウイッチした状態の断面図

【図8】ロールケーキ風古代風味ケーキの斜視図

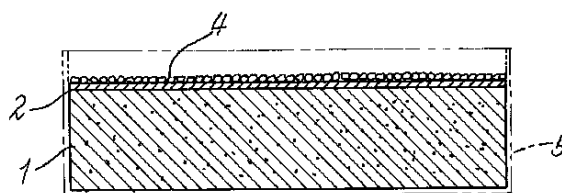
【符号の説明】

- 1... スポンジケーキ
- 2... ジャム層
- 3... 固形の蘇
- 4... 粒状の蘇
- 5... 鉄板製箱
- 11... カップケーキ用硫酸紙
- 12... スポンジケーキ
- 13... 固形の蘇
- 14... 鉄板製箱
- 15... チョコレート被膜
- 16... 薄板状の固形蘇
- 17... あんずジャム層
- 18... スポンジケーキ
- 19... バターケーキ
- 20... あんずジャム
- 21... 可曲性の蘇
- 22... ロールケーキ

【図1】



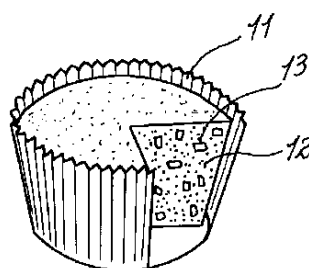
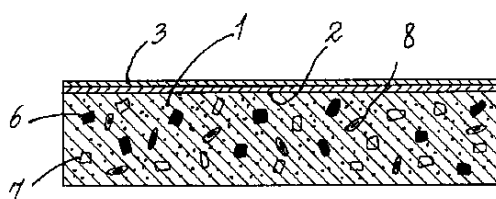
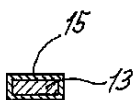
【図2】



【図6】

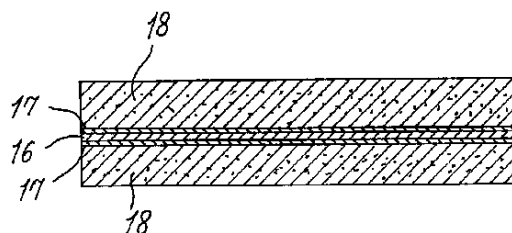
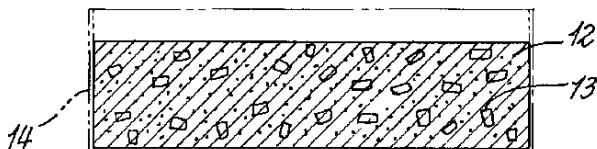
【図3】

【図5】



【図4】

【図7】



(5)

特許2729249

【図8】

