Q (レシピ)3種のパウンドケーキ

A

古代から現代まで、3種の甘さを使ったパウンドケーキ。時代の流れを感じながら味わって！

材料

パウンドケーキ

- 食塩不使用バター: 100g
- グラニュー糖: 100g
- 全卵: 100g__Mサイズ2個分
- 薄力粉: 100g

黒糖パウンドケーキ

- 食塩不使用バター: 100g
- 黒糖: 100g
- 全卵: 100g__Mサイズ2個分
- 薄力粉: 100g

はちみつのパウンドケーキ

- 食塩不使用バター: 100g
- はちみつ: 100g
- 全卵: 100g__Mサイズ2個分
- 薄力粉: 100g

作り方

仕上がりの分量

1. パウンド型(16.5×7×h6㎝)各1台分

パウンドケーキの準備

1. バターを常温にもどしておく。
2. 全卵を常温にしておく。
3. 薄力粉をふるっておく。
4. 型に合わせて、オーブンペーパーを切り、薄く油をしいた型に入れておく。
5. オーブンを170℃に温めておく。

3種のパウンドケーキをつくる

1. 準備1のバターに砂糖、黒糖、はちみつをそれぞれ加え、白っぽくなるまですり混ぜる。※はちみつは、砂糖に比べて白っぽくならないがよく混ぜる。
2. 全卵を数回に分けてそれぞれ加え、混ぜる。生地が分離してきたら、薄力粉を少し加える。
3. 薄力粉を加えて、ゴムべらでつやがでるまで切り混ぜる。
4. 生地を型に入れて、170℃のオーブンで約50分焼く。
5. 型から取り出し、常温で冷まし、乾燥しないようにラップで包む。

食べごろと保存方法

1. 3日以内にお召し上がりください。

監修

- 中濱 尚美(辻調理師専門学校)