

品名	パウンドケーキ	
仕込量 (g)		1000



〈配合〉

資材名 1	資材名 2	メーカー	ベーカース%	重量 (g)
	YHパウンドミックス	鳥越製粉	100.00	1000.00
	コンパウンドマーガリン (常温)		10.00	100.00
	全卵		45.00	450.00
	水		21.00	210.00
	グラニュー糖		8.00	80.00
	サラダ油		30.00	300.00
				0.00
				0.00
合計				2140.00

ミキシング	①ミックス+篩ったグラ+コンパウンド ビーターで L-1分 ML-3分
	②全卵を加えて L-30秒 ML-3分
	③水、サラダ油を加えて L-30秒 ML-2分
捏上温度	20~24℃

重量	紙型 260g~290g
----	--------------

焼成条件	上 195℃ 下 185℃
焼成時間	25~30分

焼成後仕上げ	沈まないように 窯出し後 すぐにショックを与えて 冷却する
--------	-------------------------------