



## 内麦薄力全粒粉『麦姫』の 贅沢フルーツケーキ

ドライフルーツやナッツをふんだんに使用した最高級の Pound ケーキです。個性の強い材料を全粒粉が受け止めます。ビタミン豊富なフルーツやアーモンド、抗酸化物質が豊富なくるみ、チョコレート、食物繊維やミネラルがたっぷり摂れる小麦全粒粉をたっぷり含んだスーパースイーツです。

### 【配合】

パウンド型 24cm×8cm×6cm

4本分

麦姫（内麦薄力全粒粉）	} ①粉類	400g
ベーキングパウダー		4g
無塩バター		360g
上白糖		288g
全卵	} ②卵類	240g
卵黄		96g
ブランデー漬けフィグ（刻み）		192g
ローストくるみ（刻み）	} ③フルーツ	144g
クーベルチュルク・スイート		72g
ラム酒漬けレーズン		ミックス 48g
手作りマジパンローマッセ		216g

#### \* ラム酒漬けレーズン

レーズン(ボイル済み)	100g
ラム酒	70g

#### \* ブランデー漬けフィグ

ドライフィグ	100g
V S O	100g

#### \* 手作りマジパンローマッセ

粉糖	100g
アーモンドプードル	200g
卵白	50g

## 【準備】

### <ラム酒漬けレーズン・ブランデー漬けフィグ>

- ・ボイルしたレーズンをラム酒に漬けておく
- ・刻んだドライフィグをV S Oに漬けておく

### <手づくりマジパンローマッセ>

- ・粉糖 100 g とアーモンドプードル 200 g をしっかりと混ぜ合わせ  
卵白を 50 g 加えしっかりと混ぜ合わせひとまとまりにする

## 【工程】 ビーター使用

1. 手づくりマジパンローマッセに少量の②卵類を加え柔らかくなるまでミキシングする
2. 上記に柔らかくした無塩バター、上白糖を加えミキシングする
3. 残りの②卵類を混ぜ合わせる
4. ①粉類を加えミキシングし最後に③フルーツミックスを加える
5. 生地を型に流し込み焼成する（490 g）

## 【焼成】

上火	170℃	時間	約 50 分
下火	170℃		

## 【備考】