

パウンドケーキ

(MARRONNIER MOCHIKO® 入り)



特徴

MOCHIKO®を配合した、ややもっちり食感のパウンドケーキです。

材 料

薄力粉	84 g
ソワ・モチコ®	36 g
BP	2.5 g
無塩バター	120 g
グラニュー糖	95 g
トレハロース	25 g
蜂蜜	16 g
全卵	120 g
ホワイトラム	4 g
芋ペースト(斎徳株)	75 g
栗の甘露煮	50 g

1斤型1本

作り方

- ① ポマード状にしたバターにグラニュー糖とトレハロースを入れすり混ぜる。
- ② 蜂蜜を混ぜ全卵を少しずつ加え混ぜる。
- ③ 薄力粉、ソワ・モチコ®, BPをさっくり混ぜ合わせる。
- ④ 生地150gに芋ペーストをまぜ、型に流し入れる。
- ⑤ 残りの348gの生地にホワイトラムを加え混ぜ、④の生地の上に流し入れる。
- ⑥ 刻み栗のをせ、170/160℃のオーブンで40~45分焼成する。

【留意事項】

本レシピは当社試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減調整してください。