

フルーツケーキ

450×350天板 21 c m
パウンド型



温度設定

デッキオープン			
温度	熱量調整	時間	
上火	180 ℃	1	50分
下火	180 ℃	6	

コンベクションオープン		
温度	風量	時間
160 ℃	弱	35分

材料

薄力粉	150 g	
ベーキングパウダー	4 g	
バター	110 g	
砂糖	110 g	
卵	100 g	
卵黄	20 g	
ラム酒	少々	
ドライフルーツ	230 g	

作業手順

- ① 粉類は、必ず2度ふるっておく
- ② ミキサーボールにバター・砂糖を入れ白っぽくなるまで良く立てる
- ③ 生地に卵を少しづつ加えて行く
- ④ 卵が綺麗に混ざったら、粉を一気に加えさっくりと混ぜる
- ⑤ ドライフルーツを加え、最後にラム酒を入れ、生地に光沢が出るまで良く混ぜる
- ⑥ 型に流し、ショックを与えて焼成を行う
- ⑦ 焼成後は、軽くショックを与えて型から取り出す
- ⑧ 好みで、シロップを上から塗る

調理のポイント

- ・ 卵を加えてから、生地分離が起こりやすいので注意する
- ・ 乾燥が進むようであれば、シロップを塗って乾燥を防ぐ
- ・ ドライフルーツはラム酒に漬けておく

