

ガスレンジ 自然対流式オーブン

パウンドケーキ

設定温度： 160～180℃

加熱時間： 40～60分

使用する備品： 焼き網（付属品：445×410）

バット1枚分目安： 17cmパウンド型3台（材質：紙）（1台300～400g）

写真

オーブン 加熱前



オーブン 加熱後



材料（17cm型1台分）

A	無塩バター（常温に戻す）	100 g
	グラニュー糖	100 g
	卵（常温に戻す）	100 g
B	薄力粉	100 g
	ベーキングパウダー	2 g

作業手順

- ① ボウルにAを入れ、白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
- ② ①に溶いた卵を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせ、ふるったBを入れ、ゴムべらでさっくり混ぜ合わせる。
- ③ 型に②を流し、空気抜きをし、焼き網に並べ、予熱したオーブンで加熱する。
- ④ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。
- ⑤ 型を外し、好みの厚さにスライスし器に盛付ける。



調理のポイント

- ・ 卵を入れると分離しやすい為、少量ずつ入れる。
 - ・ 生地を流す際、中央縦方向にくぼみを入れると、焼き上がりがきれいに仕上がる。
 - ・ 好みの仕上がりに応じて、加熱時間を調節する。
 - ・ 当レシピは、「RGR-0963D」で調理し、作成しました。
- 他の機種をお使いの場合は、好みの仕上がりに応じて、加熱時間、温度を調節してください。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2021.7