

イチゴのパウンドケーキ



イチゴのパウンド

フレッシュなイチゴの味がパウンドケーキの中に詰まっております。果肉の瑞々しさをお楽しみください。



春先のパウンド菓子

【材料名】

＜ パウンド ＞

コンパウンドバター	100 g	23.6%
グラニュー糖	100 g	23.6%
全卵	100 g	23.6%
薄力粉	85 g	20.0%
BP	1 g	0.2%
フルゴロ ストロベリー	38 g	9.0%
	424 g	100.0%

【製法】

＜ パウンド ＞

- ① コンパウンドバター、グラニュー糖を合わせ、エアーレーションで作る。
- ② ①に全卵を少量ずつ乳化させながら加える。
- ③ ②にフルゴロストロベリーの果肉のみ加える。
- ④ ③をミキサーから下ろし、ふるった粉類を軽く合わせる。
- ⑤ 型紙を敷いた型に流してオーブンへ入れる。

焼成：

上火： 170℃/下火： 175℃ 50分
(下天板あり)

タカ食品

フルゴロ ストロベリー

1kg × 6

(果肉入りソース)

<< レシピ一覧へ

この処方は当社試作室での試作例です。
実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。

タカ食品工業株式会社

文書番号:Ka300120