



パウンドケーキ

1/1 ホテルパン

材料 パウンド型 1台分の分量

- A** 卵…………… 120g
└ グラニュー糖 …… 100g
レモン汁 …… 30g
- B** 薄力粉…………… 120g
└ ベーキングパウダー …… 1.3g
(粉類はふるっておく)
- 溶かしバター…………… 100g
- ※型の内側にバターを塗り、薄力粉を薄くつけておく
(又は型にオーブンシートを敷いておく)

食数 1/1 ホテルパン パウンド型1台分
(60g×17切れ)



使用ホテルパン 20mm 平型 (幅210× 奥90× 高70のパウンド型使用)

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① ボールにAを入れ、白っぽくなるまで混ぜ合わせ、レモン汁を加えて混ぜ合わせます。 ② ①にBを加えて混ぜ、溶かしバターも少しずつ加えて、さらに混ぜ合わせます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ 型に②を流し入れ、中心に縦の切れ目を入れ、加熱します。 ホット モード・調理温度170℃・調理時間15分・風量1 ← Concierje200 の場合 No.859 パウンドケーキ ホット モード・調理温度160℃・調理時間20分・風量1 ← Concierje200 の場合 No.899 パウンドケーキ(次工程)
盛付・提供	④ 粗熱をとり、型からはずし、切り分けます。