

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 3台分

(パウンド型)

写真

盛付写真



⑤加熱前 ホテルパン写真



⑤加熱後 ホテルパン写真



※写真は3台分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1台分)

	無塩バター	90 g				
	グラニュー糖	70 g				
	卵	100 g				
A	薄力粉	80 g				
	ベーキングパウダー	1.6 g				
	アーモンドプードル	10 g				
	<u>調理済みいちごジャム</u>	70 g				
	…「和洋菓子」・「煮物」参照					
栄養成分	エネルギー	1553 kcal ・ たんぱく質	21.5 g ・ 脂質	91.9 g ・ 炭水化物	156.4 g ・ 食塩	0.7 g

作業手順

[illegible]

調理のポイント

- ・ パウンド型は、20cmパウンド型を使用。
- ・ 卵を入れると分離しやすい為、少量ずつ入れる。
- ・ 手順⑤の際、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。