

Super Steam いちごジャムのパウンドケーキ

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 3台分

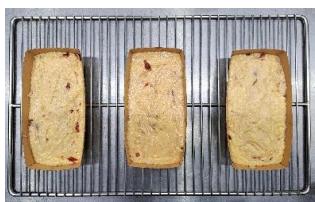
(パウンド型)

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

調理済みいちごジャム 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

下 処理	① 無塩バター、卵を常温に戻す。
	② 卵は溶いておく。
	③ ボウルに①の無塩バター、グラニュー糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
	④ ③に②の卵を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせ、ふるったA、アーモンドプードルを順に入れ、ゴムべらでさっくり混ぜ合わせる。
加熱	⑤ 型に④を流し、空気抜きをし、焼き網に並べ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 焼き網 調理設定 热風 · 160°C · 30~40分 · 風量3
提供	⑥ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。 ⑦ 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

- 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。