

菓子類

おやつ・デザート

黒豆と抹茶のパウンドケーキ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<17cm型使用>

バター	110 g
サワークリーム	40 g
グラニュー糖	120 g
はちみつ	25 g
卵	3 個
アーモンドパウダー	40 g
薄力粉	110 g
抹茶	5 g
ベーキングパウダー	4 g
黒豆	100 g

ふるって
あわせて
おく

●作り方

1. ボールにバターを入れ、泡だて器で柔らかくなるまで練る
2. 1にサワークリームを入れて混ぜ、砂糖・はちみつを
3. 加えて更に混ぜ合わせる
4. 3に卵を少量ずつ加えながら混ぜる
5. ふるった粉類を入れ、ゴムベラを使用して良く混ぜる
6. 黒豆を加えてさっくりと混ぜる
7. シフォン型に流し込み、台の上で叩いて空気を抜き、焼き皿にのせる
8. 黒豆をバランスよくトッピングする
9. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
10. 網の上でのせ型ごと冷ます
11. 型から取り出し切り分けて提供する

加熱前

加熱後



●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
① オープン	160	40~50分	-	2	焼き型

●ポイント

卵は室温に戻してから使用します。加える時は少しずつ加え分離させないようにします
粉を加えてたらゴムベラを使ってしっかり混ぜます
ツヤが出るまで混ぜる事がポイントになります。