

デザート

焼き物

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
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. 網の上へのせ型ごと冷ます
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 | - | 弱 | 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。