

パウンドケーキ



原料	重量部	製法
薄力粉（後）	50	
ベーキングパウダー	1	
薄力粉（先）	50	
全卵	100	
上白糖	100	
食塩	0.7	
リョートー™エステルSP-A	10	
水	15	
無塩バター（溶かし）	100	

条件

- ① 薄力粉半量をふるう
- ② さらに残りの薄力粉半量とベーキングパウダーを合わせてふるっておく
- ③ ミキサーボウルに全卵を入れ、溶きほぐす（H0.5）
- ④ 上白糖、食塩、SP、水を③に入れて軽く混ぜる（L1→M2）
- ⑤ ①を入れ軽く混ぜる（L1）
- ⑥ 高速でホイップ（H1～2）：目標比重0.70程度
- ⑦ ②を加え軽く混ぜ合わせる（L2）
- ⑧ バターを約60℃で湯煎溶解する
- ⑨ ⑦に⑧を加え均一にする（L1）：目標比重0.78～0.80

焼成

焼成温度 上火 170℃（5）
 下火 180℃（5）
 時間 40分
 生地量 400g（パウンド型中サイズ）
 その他 ダンパー閉