

辻調ごちそうクッキング パウンドケーキ

調理：辻調理師専門学校 洋菓子 教授 畑中 久信

パウンドケーキ

7.5×22×9.5 cmパウンド型 1台分

バター……………150g

グラニュー糖……………150g

全卵……………150g

薄力粉……………150g

レモンの皮のすりおろし……………2個分

バニラエッセンス……………適量



<作り方>

- 1.型にバター（分量外）を塗り、冷蔵庫で冷やす。
- 2.小麦粉をふるう。レモンの皮の色がついている部分だけをすりおろす。



- 3.バターを常温（20℃前後）に戻しておき、泡立て器で混ぜ、クリーム状にする。
- 4.バターにグラニュー糖を加えて攪拌し、白っぽくなるまですり混ぜる。
- 5.卵も常温に戻しておき、ときほぐす。数回に分けて加え、しっかりとつながった状態まで混ぜる。
- 6.レモンの皮、バニラエッセンスを加え混ぜる。
- 7.薄力粉を一度に加え、生地につやが出るまで混ぜる。
- 8.バターを塗った型に、強力粉（分量外）を薄くまぶす。生地を型に入れる。



- 9.180℃に温めておいたオーブンで約 50～60 分焼く。

*焼く前に、中央に1本ショートニング（分量外）を細い線状に絞っておくと、割れ目がきれいに
出る。ショートニングを絞らない場合は、オーブンに入れて、10分ほどして表面が乾いて薄く皮が
はったようになったら、ぬらしたナイフで切りこみをいれるとよい。

- 10.焼き上がり台に打ち付け、型から出して冷ます。

フルーツパウンドケーキ

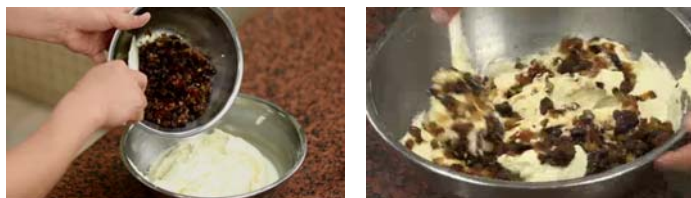
レーリュッケン型 2本分

バター	320 g
グラニュー糖	280 g
転化糖	10 g
全卵	250 g
薄力粉	300 g
ベーキングパウダー	3 g
バニラエッセンス	適量
ドライフルーツ (レーズン、アプリコットなど)	
砂糖漬けのフルーツ (ドライチェリーなど)	
合わせて	400 g
ラム酒	50 g
グランマルニエ	50 g



<作り方>

1. フルーツ類は大きいものはレーズンくらいの大きさに切り、前もってお酒に漬けておく (1週間くらい漬けておくとよい)。
2. 型にバター (分量外) を塗り、ケーキクラムをまぶす。
(ケーキクラムは、スポンジケーキの切れ端をざるで漉して粉状にしたもの)
3. 薄力粉とベーキングパウダーをよく混ぜ合わせてから、ふるいにかける。
4. バターを常温 (20℃前後) に戻しておき、泡立て器で混ぜ、クリーム状にする。
5. バターの中にグラニュー糖、転化糖を一度に加えて攪拌し、白っぽくなるまですり混ぜる。
6. 卵も常温に戻しておき、ときほぐす。数回に分けて加え、しっかりとつながった状態まで混ぜる。
7. バニラエッセンスを加え混ぜる。
8. 混ぜ合わせた小麦粉とベーキングパウダーを一度に加え、生地につやが出るまで混ぜる。
9. お酒に漬けておいたフルーツを混ぜる。



10. 準備した型に生地を入れ、180℃のオーブンで約 50 分焼く。
11. 焼き上がり台に打ち付け、型から出してケーキクーラーの上で冷ます。
12. 冷めれば切り分ける。切り分けずにホールで仕上げるならば、表面にアプリコットジャムを塗り、フルーツの砂糖漬け、ドライフルーツ等で飾る。