

フラワーバター法で作る*

【米粉のプレーンパウンドケーキ】 18×8×高さ6cmのパウンド型1台分

〈材料〉

- ・バター・・・・・・・・・・62g
- ・太白ごま油・・・・・・・・28g
- ・米粉・・・・・・・・・・90g
- ・アーモンドプードル・・10g
- ・ベーキングパウダー・・3~5g
- ・全卵・・・・・・・・・・100~110g
- ・砂糖・・・・・・・・・・72g



【下準備】

- ・バターは常温(20~22℃)に戻しておき、一緒のボウルに太白ごま油も量り入れておく。☆①
- ・☆②の粉類は合わせてふるっておく。
- ・型に敷紙を敷き、オーブンは180℃に予熱しておく。



〈作り方〉

1、☆①の材料を軽く混ぜ合わせたら、続けて☆②の粉類を加えよく混ぜ合わせる。(A)①~④



(A)①
バターと油は軽く
混ぜるくらいで
大丈夫です



②
粉を加えたら
よく混ぜ合わせます



③



④
ゴムベラに付いた
生地は時々取って
あげましょう！

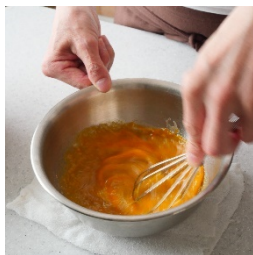


⑤

2、全卵を溶きほぐし砂糖を加えたら、砂糖が溶けるまでしっかり混ぜ合わせる。(B)①~③
(冬場など砂糖の溶けが悪い場合は人肌くらいの湯煎で少し温めてあげましょう！)



(B)①



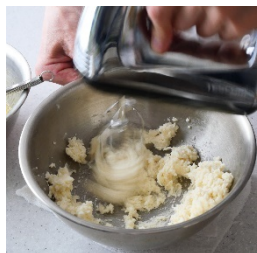
②



③

3、31のバターが飛び散らないよう、ハンドミキサー低速で1分ほど混ぜて空気を含ませたら、2の卵を4回くらいに分けて加えながら、ハンドミキサー中速前後で空気を含ませていく。

(C)①~⑩



(C)① 混ぜ初めの
バター生地



② 少し混ぜたあと、
少々ふっくらしました



③ 1回目の卵



④



⑤ 卵がしっかり混ざってから
次の卵を加えていきましょう！



⑥ 2回目の卵



⑦



⑧ 4回目の卵



⑨ だいぶ空気を
含んできました



⑩ ボウルの周りに
付いた生地は
時々落とします

今回、暖かい日だったのでバターが少し柔らかめです。(写真くらいの柔らかさ)
こういう場合はボウルを氷水に当ててながら作業をしていきましょう！(D)①~⑤
(※バターが柔らかすぎてダしてしまうと空気を含みづらくなってしまいます
ただし硬くしすぎも型に入れづらくなってしまいますので、注意してください！)



(D)① 少し柔らかくなりすぎた生地



② 冷凍庫に入れるか氷水に当てましょう！



③



④ 再びハンドミキサーで空気を含ませる



⑤ 混ぜ終わりの生地先ほどよりも生地が締まりました

4、生地が出来あがったら型に流し、170℃のオーブンで約30分、その後180℃に上げて約6分焼く。(時間と温度は目安) (E)①~④

☆焼き上がりに綺麗な割れをつけたい場合は焼いている途中、表面が焼き固まってきたら(15分くらいのところ)、ナイフでそっと切り目を入れてあげましょう！

5、焼き上がったらオーブンから出し、型を軽く落として蒸気抜きをしたら型のまま粗熱が取れるまで冷まし、しっかり冷めたら敷紙を外して完成☆ ⑤



(E)①



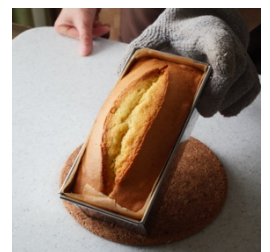
②



③ 24分のところ



④ 33分のところ



⑤ 焼き上がり☆

表面が焼き固まってきたら、(15分くらい)そっと取り出してナイフで切り目を入れます