

# Gâteau en pain à la pâte miso blanc et au yuzu

～白味噌とゆずのパウンドケーキ



<作り方動画>



材料	パウンド型 1台分	スリムパウンド型	一般的パウンド型
<薄力粉生地>		(5×6×21cm)	(8×6×18cm)
○バター	・・・	60 g	80 g
○オイル (香りのないもの)	・・・	15 g	20 g
※米油使用			
○卵黄	・・・	15 g ほど	20 g ほど
○全卵	・・・	55 g ほど	70 g ほど
○砂糖 (グラニュー糖)	・・・	60 g	80 g
○薄力粉 (バイオレット)	・・・	90 g	120 g
○ベーキングパウダー	・・・	1 g	1.3 g
○白みそ	・・・	35 g	45 g
○はちみつ	・・・	5 g	7 g
○柚子皮	・・・	1 g	1 g
○柚子汁	・・・	小 1/2	小 1/2 強
<b>米粉生地は、</b>			
<b>薄力粉 90 g → 米粉 (ミズホチカラ) 80 g + アーモンドプードル 10 g</b>			
<b>120 g → 米粉 (ミズホチカラ) 105 g + アーモンドプードル 15 g</b>			
にして作り方は同じです			
<ガラスアロー>	粉糖：50 g + 柚子果汁：小 2～2.5		
<シロップ>	水 15 g + 砂糖 15 g		

## <食べ頃>

ラップ等に包み、涼しい所か冷蔵庫で1週間（米粉は4日間）、冷凍なら3週間

## <下準備>

- ・型にオーブンペーパーをカットして敷いておく
- ・オーブンを180度に予熱する
- ・バターを常温にしておく。全卵と卵黄は合わせてときほぐし常温にする（24℃ほど）
- ・シロップの材料を小さめの耐熱容器に入れ、レンジで20～30秒かけて砂糖を溶かす



1. ボールにバターとオイルを入れ混ぜ、砂糖を2回に分けて加える。空気を含んで白っぽくなるまでよく混ぜる



2. 卵を4回に分けて加える。その都度、ツヤが出るまでよく混ぜる。(3回目が混ざったら、大2ほどの粉類を入れ分離するのを防ぐ)



3. 白味噌とはちみつ、柚子皮と果汁を加え混ぜる



4. ふるった粉類を1度に加える。ゴムベラで切るように混ぜる



5. 粉けがなくなったら、艶が出るまで20回ほど混ぜ合わせる



6. 空気を抜きながら型に入れ、180度で焼く。焼色が付きやすいので注意する。焼色が濃くなったら、10℃下げて様子を見てください  
(スリムパウンド型 32~35分  
一般的パウンド型 45分前後)



7. 焼き上がったら一度上から落としてショックを与え、型から出してシロップを刷毛で塗る



8. ラップを軽くかぶせて冷ます。冷めればガラスアローの材料をボールに入れよく混ぜ、刷毛で塗る。(220度のオーブンで1分入れると乾く)

※スリムパウンド型は「クオカ×CHIYODAパウンド型」Mサイズです

※レシピは時間をかけて作り上げたものですので、転載転用等はおやめください

Copyright©2021 Chez-lily All Rights Reserved