

<カボスのパウンドケーキ> (3本分)

使用するパウンド型 高さ6cm×底辺5cm×長さ14cm

<材料>

【パウンド生地材料】

全卵	170 g
グラニュー糖	113 g
はちみつ (クローバー)	14 g
カボスの皮 (すりおろしたもの)	1.5 個分
カボスの果汁	15 g

薄力粉	76 g	} A : 合わせてふるいにかけておく。
アーモンドパウダー	57 g	
粉糖	57 g	
ベーキングパウダー	0.9 g	
塩	0.5 g	

溶かしバター (60℃)	141 g
--------------	-------

【メレンゲ材料】

卵白	100 g	} B : 合わせてふるいにかけておく。
グラニュー糖	79 g	
アーモンドパウダー	79 g	
粉糖	39 g	
薄力粉	8 g	

カボスの皮 (すりおろしたもの)	1/3 個分
------------------	--------

【準備】

パウンド型に型紙を敷いておく。オーブンを160℃に温めておく。

【パウンド生地作り方】

- (1) ボウルに全卵、グラニュー糖、はちみつ、カボスの皮を入れ、湯煎にあてながらホイッパーで混ぜ、40℃まで温める。
- (2) 湯煎から下ろし、白くとりみがつくまで泡立てる。
- (3) カボスの果汁を加えて混ぜる。
- (4) 合わせてふるったAを、少しずつ加えながら、ホイッパーで混ぜる。
- (5) 60℃に温めた溶かしバターを少しずつ加えて、混ぜ合わせる。
- (6) パウンド型1つにつき200g流し入れて、冷蔵庫で冷やす。

※メレンゲを絞りやすくするため

【メレンゲ作り方】

- (1) 卵白、グラニュー糖をボウルに入れ、しっかりとツノが立つくらいまでミキサーで硬めに泡立てる。
- (2) 合わせてふるったBを少しずつ加えながら混ぜる。
- (3) 混ぜ終わったら、カボスの皮を入れ、立てた泡をつぶさないように、ゴムベラでさっくりと合わせる。

出来上がったメレンゲをパウンド型1つにつき100g、サントノーレ型口金をセットした絞り袋に入れ、先に冷蔵庫で冷やしておいたパウンド生地の上に絞り、粉糖を上から2回ふるう。

【焼成】

160℃に温めたオーブンを、150℃まで下げて、50分程度焼成する。

★焼きあがりの目安

メレンゲ生地の間隙から見えるパウンドケーキの生地がしっかりきつね色になるまで焼く。