

黒糖バターカステラ

6号1台分

配合

フィエール	}	粉類	100 g
ベーキングパウダー			1.0 g
全卵	}	①	130 g
上白糖			40 g
ラム酒			12 g
黒糖蜜			40 g
黒糖	}	②	60 g
太白ごま油			30 g
無塩バター			90 g
			<hr/> 503 g

下準備

粉類は合わせてふるっておく
②を同じボウルで湯煎する
黒糖蜜を40℃前後にあたためる

工程

- ①をボウルに入れ湯煎で人肌にあたためる
白くもったりし、ゆるく角が立つまで混ぜる
- 攪拌しながらあたためた黒糖蜜を流し加え、
きめ細かくしっかりした状態になったら低速でキメを整える
- 粉類を一度に加え粉気がなくなるまで軽く混ぜ合わせる
- 3の生地を②に少し加えて7割ほど混ぜたらボウルに戻して
さっくり混ぜ合わせる。ラム酒も加えて軽く混ぜる。

焼成

上火 180℃
下火 160℃ 30分

ウィークエンド (オレンジ)

15cm×5.5cm×5.8cm パウンド型1台

配合

フィエール	}	粉類	60 g
ベーキングパウダー			3 g
サワークリーム			44 g
グラニュー糖			108 g
全卵			74 g
オレンジの皮	}	①	4 g
オレンジ果汁			12 g
グランマニエ			10 g
無塩バター			30 g
			<hr/> 345 g

ガラスアロー

粉糖 40g オレンジ果汁 10g グランマニエ 4g

下準備

粉類はあわせてふるう
無塩バターは湯煎で溶かす

工程

1. やわらかくしたサワークリームにグラニュー糖を加えよく混ぜる
2. 全卵の1/2を加えて混ぜ、粉類を加えて混ぜ合わせる
残りの全卵も加えて混ぜる
3. ①→溶かしたバターの順に加え、そのつどよく混ぜる
4. 型に280g流しいれて焼成する
5. 粗熱がとれたらガラスアローを塗る

焼成

上火 180℃
下火 180℃ 28分～

しっとりジェノワーズ

5号1台分

配合			%
	フィエール	66 g	20
	全卵	110 g	34
	卵黄	20 g	6.2
	上白糖	50 g	15
	ハチミツ	7.5 g	2.3
	無塩バター	20 g	6.2
	米油	10 g	3.1
	牛乳	40 g	12
		<hr/>	
		324 g	100

下準備 ②は合わせて湯煎しておく

工程

- ①をボウルに入れ湯煎で人肌にあたためる
白くもったりし、ゆるく角が立つまで混ぜる(比重20)
- ふるった粉を加え、混ぜ合わせる(比重28)
- 温めた②を加え、軽く混ぜ合わせる(最終比重37)
- 型に320g流し入れ、焼成する

焼成

上火 180℃

下火 150℃ 2重天板 24分