

Cake au Earglay



材料 (パウンド型3本分)

バター	270g
薄力粉	270g
砂糖	240g
卵	180g
水あめ	45g
スキムミルク	12g
ミルク	10cc
アールグレイ(茶葉)	10g
コアントロー	10cc
ベーキングパウダー	4.5g
バター(パイピングチューブに入れる)	適量

<準備>

- ・バターは室温に戻しておく。
- ・アールグレイの茶葉は細かく刻んでおく。
- ・刻んだ茶葉(アールグレイ)はミルク、コアントローと合わせて葉をふやかしておく。
- ・卵を溶きほぐし、スキムミルクと合わせておく。
- ・小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。
- ・パウンドの型にバターを塗って粉をかるくはたいておく。
- ・パイピングチューブにポマード状のバターを入れておく。



<作り方>

1 バターをポマード状にする。

2 ポマード状になったバターをホイッパーでさらに柔らかくし、砂糖を数回に分けて入れる。その時バターに空気を入れないようにホイップしていく。水あめも加える。



3 バターに空気が入り白っぽくなりホイップできたら、スキムミルクと卵を合わせておいたものを数回に分けて入れる。



4 あらかじめふやかしておいた紅茶の葉を加えて混ぜる。

5 4に粉類の1/4を加え混ぜ合わせる。(4の時点で多少分離をしていても粉を少しあわせることで生地となじむ)



6 5に残りの粉類を加え、艶が出るまでしっかりと混ぜ合わせる。

7 ボールにラップをして一時間くらい涼しいところで寝かせる。



8 用意しておいたパウンド型に生地を流し、中心部にパイピングチューブに入れておいたバターを絞りだし(注・右写真はCake Royalのものですが参照までに)160~170°Cで約40分焼成。
(焼成温度や時間はあくまでも目安なので、それぞれのご家庭のオーブンによって調節してください)

