



オレンジのパウンドケーキ

オレンジの風味がいきた、しっとりとした弾力のあるオレンジケーキです。
蒸し焼きにしたり、てんさい糖を使ったりと、
隠れ技もたくさん。ぜひ、作ってみてください。

材料 (55×140×50mmの型10本分)

無塩バター	360g	【グランマニエシロップ】	
マーガリン	40g	水	300ml
グラニュー糖	400g	ビート糖	300g
塩	2g	(甘味度が普通の砂糖の半分)	
バニラ(濃縮液)	少々	グランマニエ	200ml
全卵	400g		
(殻つきの重さ)			
薄力粉	400g		
ベーキングパウダー	4g		
オレンジスライス	400g		
グランマニエ	50ml		

<作り方>

- ① オレンジスライスを湯通しし、さらにお湯を加えて洗い、シロップを抜きます。(シロップがついたままだと、甘いお菓子になってしまいます。)細かく刻んで、しっかりと水分を抜きます。グランマニエをふりかけ、混ぜておきます。
- ② 室温に戻したバター、マーガリン、グラニュー糖をボールに入れて機械にかけ、白っぽくなるまで泡立てます。
- ③ 卵を割りほぐし、塩を加えておきます。必ず室温(25℃位)に戻しておくこと。冷たいとバターに加えたときに分離してしまいます。泡だったバターに少しずつほぐした卵を加え、全体を混ぜます。
- ④ 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるったものを加えます。刻んだオレンジスライスを加え、全体をしっかりと混ぜ合わせます。
- ⑤ 型に絞りいれます。(1本約200g)表面を平らにして、空気を抜きます。霧を十分にかけるか、バットにお湯を張って湯煎焼きにします。190℃のオーブンで約30分焼きます。
- ⑥ 焼きあがったら型からはずし、温かいうちに45℃くらいに温めたシロップを全体にたっぷりとうちます。(1本約30g)日がたつと中まで浸透してしっとりします。