



パウンドケーキ

今日のつくるもの
・型の大きさ
(高さ6cm×底内寸約20cm)
を 4台分

今日の流れ

- ☐ 1. 材料の買い出し
- ☐ 2. 体調チェック、着替え、手洗い
- ☐ 3. 道具の準備をします。
- ☐ 4. 温度設定をしてスイッチON。オーブンを温めます。
- ☐ 5. 計量する（材料を計る）
- ☐ 6. 仕込み（生地をつくる）
- ☐ 7. 焼く（生地を焼く）
- ☐ 8. 仕上げ用シロップを作る
- ☐ 洗い物、片付け
- ☐ 9. 試食（いただきます）

5.計量		
材 料	計る量	入れる道具
	計ったら☑	
無塩バター	☐ 91.4 g	27cmステンレスボール
塩	☐ 0.9 g	お家にある食器
ハチミツ	☐ 6.8 g	お家にある食器
38%生クリーム	☐ 6.8 g	
上白糖	☐ 219.4 g	24cmステンレスボール
卵	☐ 182.8 g	24cmステンレスボール
ハチミツ	☐ 18.3 g	お家にある食器
38%生クリーム	☐ 18.3 g	
VSO(洋酒)	☐ 5.7 g	
薄力粉	☐ 208.9 g	24cmステンレスボール※2回ふるう
ハチミツは1歳未満のお子さんがいるときは入れないでください。節約したいときは、洋酒を抜いてください。生クリームは脂肪分38%以外のモノでもOK。ホイップクリームは使いません。		

6.仕込み

- ☐ オーブンを温まっているか確認！。そのまま設定温度で温め続けます。

少し硬めのバターをクリーム
状白っぽくなるまで泡立てる。

最初からハンドミキサーを使います

焼く

①塩を加えて
混ぜ合わせる
②ハチミツ、
生クリームを
溶かし合わせ
たモノを加え
て混ぜ合わせ
る

上白糖をリズムよく
少量ずつ加えていき、
1回1回しっかりと混
ぜ合わせて、かき混
ぜる。最初の2回くら
いは極少量の砂糖で
進める

①卵をリズムよく少量
ずつ加えていき、1回1
回しっかりと混ぜ合わ
せて、かき混ぜる。最
初の2回くらいは極少
量の卵で進める。
②卵がすべて入ったら
4分間最速スピードで
かき混ぜる。

①ハチミツ、生ク
リーム、VSOを
溶かし合わせたモノ
を一気に加えて
ます。
②低速で5回程度
大きく優しく混ぜ
合わせ生地と液を
なじませます。
③最速スピードで
10秒かき混ぜま
す。

ホイッパーで粉合わせします

5.計量 ※8の仕上げ用シロップ		
材 料	計る量	入れる道具
	計ったら☑	
水	☐ 22.8 g	手鍋
グラニュー糖	☐ 22.8 g	お家にある食器
VSO	☐ 目安3.6 g	お家にある食器

シロップ

①水に砂糖を全て加えます。砂糖水を作ります。
②火にかけ沸騰させます。火を止めます

①VSOを加えます
②火にかけ沸騰させます
③茶こしでこします
④冷まします

7.生地を焼く

今回は、オーブン機能付き電子レンジの場合の温度設定で表記してあります。

温度設定	設定温度は190℃	生地の上に 1mmくらいの小さな穴が開いたら焼けたサイン。やけどしないよう軍手などを使って取り出します。仕上げ用のシロップをハケを使って表面に塗ります。3度、4度塗りするような感じで徐々に表面をコーティングするイメージで塗っていきましょう。
実際に焼く温度	160℃	
焼成時間	45分	

