



# 池伝フェア2024 コラボレシピ

赤字は池伝製品 青字はコラボ企業製品

レシピ名	レモンパウンド		
コラボ企業	(株)J-オイルミルズ		
特徴	<p>レモンがぎっしり詰まったパウンドケーキは、夏場でもさっぱりとした味わいが楽しめる一品。レモンを加えると生地がもったりしてしまうこともありますが、このレシピはふんわりとした食感を実現する秘訣があります。</p> <p>レモンの爽やかな香りと酸味がたっぷり詰まったこのパウンドケーキは、一口食べれば思わず笑顔になること間違いなしです。ぜひお試しください！</p>		
コラボ製品	گرانپل 冷凍ポーレ コンサントレレモン		GMプリメラン i
			ネオトラストW-600
材料	個分		
GMプリメラン i	85g		
上白糖	60g		
トレハロース	45g		
脱脂粉乳	4g		
ネオトラストW-600	20g		
バニラフレーバー	0.2g		
全卵	100g		
گرانپل 冷凍ポーレ コンサントレレモン	120g		
薄力粉	100g		
ベーキングパウダー	1.5g		
作り方			
<p>①GMプリメラン i からバニラフレーバーまでをビーターを使用してミキシングします。</p> <p>全卵を少しずつ加えます。</p> <p>生地比重 約 0.73~0.76</p> <p>レモン汁、クランベル冷凍ポーレコンサントレレモンを加えます。</p> <p>最後に薄力粉、ベーキングパウダーを加え、合わせます。</p> <p>最終生地比重 約0.9~0.93</p> <p>焼成温度 上火180℃ 下火180℃</p> <p>焼成時間 約40分</p>			
<p>焼成型 内寸法</p>			