



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	木頭柚子と瀬戸内檸檬のスパイスケーキ		
コラボ企業	ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)		
特徴	木頭柚子と瀬戸内産レモンを使用したパウンドケーキです。生地にはスパイスを練り込み、大人向けの仕上がりとなっています。アイシングにも柚子とレモンを使用することでより柑橘の風味を味わえます。		
コラボ製品	2KG業務用冷凍瀬戸内レモン果皮3ミリカット		DI 冷凍木頭ゆずペースト
	500G業務用冷凍瀬戸内レモンストレート果汁		
材料	1	個分	
【パウンドケーキ生地】			
無塩バター		100g	
グラニュー糖		80g	
全卵		120g	
薄力粉		100g	
2KG業務用冷凍瀬戸内レモン果皮3ミリカット		30g	
500G業務用冷凍瀬戸内レモンストレート果汁		10ml	
DI 冷凍木頭ゆずペースト		30g	
アーモンドパウダー		20g	
ペストリースパイスミックス		3g	
【アイシング】			
粉糖		50g	
500G業務用冷凍瀬戸内レモンストレート果汁		10g	
DI 冷凍木頭ゆずペースト		10g	
作り方			
※18センチパウンド型使用			
【事前準備】 全てを計量し薄力粉、アーモンドパウダー、スパイスミックスを篩って一緒にしておく。 無塩バターは室温に戻し、柔らかくしておく。			
(1) ミキシングボウルに無塩バターを入れ中速で攪拌し、グラニュー糖を2～3回に分けて入れ白っぽくなるま状態になるまで攪拌する。			
(2) (1) に全卵を少しずつ加え、混ぜ合わせる。			
(3) (2) にレモン果皮、レモン果汁、ゆずペーストを加え混ぜ合わせる。			
(4) (3) に粉類を加え、ゴムヘラでさっくりと混ぜ合わせ、型に流し入れる。			
(5) 180度のオーブンで40分焼成する。焼けたら型から外し、粗熱をとる。			
(6) アイシングの材料を全てボウルに入れ混ぜ合わせ、コルネ等にに入れて(5)に線画きし、完成。			