




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	パウンドショコラシトロン(ケーキショコラシトロン)		
コラボ企業	片岡物産株式会社		
特徴	見た目はシンプルなココアのパウンドケーキ。口の中に入れたらしっかりレモンを感じられるようなパウンドショコラシトロンとなっています。バンホーテンのREDだからこそ出せる焼き色にも注目を。		
コラボ製品	گرانپل 冷凍ポーレ コンサントレ レモン		バンホーテンココアパウダー RED
材料	1	個分	
【パウンド生地】			
バター		170g	
グラニュー糖		180g	
トリモリン		15g	
全卵		180g	
گرانپل 冷凍ポーレ コンサントレ レモン		50g	
薄力粉		145g	
バンホーテンココアパウダー RED		30g	
ベーキングパウダー		2g	
【レモンのグラスロワイヤル】 ※お好みで			
گرانپل 冷凍ポーレ コンサントレ レモン			
卵白			
粉糖			
作り方			
①バターをポマード状にしてグラニュー糖、トリモリンを入れて白っぽくなるまですり混ぜる。 ②室温に戻した全卵をほぐして数回に分けて入れ、よく混ぜる。 ③薄力粉、ココアパウダー、ベーキングパウダーを合わせて篩にかけてものをよく混ぜる。 ④コンサントレ レモンを入れよく混ぜる。 ⑤パウンド型にシリコン紙を敷き、生地を入れて160℃～170℃で45分～50分焼き上げる。 ⑥冷めたらグラスロワイヤルで仕上げる。または粉糖をかける。			