

部門および賞	パウンドケーキ部門グランプリ	氏名	馮 婕
作品名	福 恵 (ふくえ)		

作品ルセット (レシピ) 1 / 1		
材料名	分量 (ホ-ヨソ20個)	作り方
<p>パウンドケーキ</p> <p>バター 400g カソナード 220g グラニュー糖 120g 卵 320g 薄力粉 220g 強力粉 100g ベーキングパウダー 6g カルバドス 60g</p> <p>福島市産</p> <ul style="list-style-type: none"> ・セミドライリンゴ 320g ・セミドライ和ナシ 100g ・セミドライキウイ 100g <p>ブラックラム 60g カルバドス 60g</p> <p>型用</p> <p>粉末ヘーゼル 適量 バター 適量</p> <p>仕上げ</p> <p>粉糖 1000g カルバドス 適量 色素 (黄色・青色) 適量</p> <p>福島市産</p> <ul style="list-style-type: none"> ・セミドライリンゴ 適量 ・セミドライ和ナシ 適量 ・セミドライキウイ 適量 	<p>ミニク 07型 20個分 (直径8cm*高さ4cm)</p>	<p>バターを常温にしてやわらかくして、砂糖類を加えて混ぜる。卵を何回かに分けて入れて、混ぜて、粉を入れてリキュールを加え混ぜ合わせる。</p> <p>フルーツを入れて混ぜる。</p> <p>型にバターと粉末ヘーゼルを付け、その中に流し、焼成する。 170℃で30分程焼成する。</p> <p>焼成後、熱が抜けたら、着色したグラスをかけ、フルーツで飾る。</p>