

## ◆あずき パウンドケーキ

### 【配合】 1ケ分

原料名	配合(g)
薄力粉	100
全卵	100
製菓用マーガリン	100
グラニュー糖	70
こし餡(白)	30
ベーキングパウダー	3
香料(アズキフレーバー)	0.6
KCレッドGN-L*	0.6
KCブラウンSP-3*	0.2

\*: 神戸化成ブランド

### 【仕上がり】



### 【作り方】

- ①製菓用マーガリンを室温に戻す。
- ②製菓用マーガリンをゴムベラで混ぜながら、グラニュー糖を3回に分けて入れ都度よく混ぜる。
- ③こし餡を②に加え均一になるまで混ぜる。
- ④KCレッドGN-L, KCブラウンSP-3を量り取り少量の水(分量外)を加え粉末を溶解させる。
- ⑤④に全卵を加えよく混ぜる。
- ⑥③に⑤を3回に分け加え、都度よく混ぜる。(マーガリンが分離しないように強く混ぜる)
- ⑦篩った薄力粉とベーキングパウダーを2回に分けて加え、都度さっくりと混ぜ合わせる。
- ⑧型に流し込み、上から数回落として空気抜きを行い、表面を平らに整える。
- ⑨焼成する。(170℃, 45分)

### 【MEMO】

- ・KCレッドGN-L …クチナシ赤色素
- ・KCブラウンSP-3 …カカオ色素

※写真は印刷の為、実際の色調と異なる場合があります。  
※上記の試験結果は弊社での結果になりますので、貴社にて一度ご試験ください。