

作品名： 和のパウンドケーキ

○材料：ミニパウンド型 10本分

・生地

バター	260g
グラニュー糖	250g
抹茶	10g
卵黄	6個
エバミルク	80g
黒豆甘納豆	200g
薄力粉	350g
ベーキングパウダー	5g
卵白	6個
グラニュー糖	126g

・センター (8×34cm カードル 1本分)

白餡	250g
粒餡	250g

・グラス・ア・ロー

粉糖	140g
水	20cc

・その他

黒豆甘納豆	適量
金箔	適量

○作り方：

- 1 18×34cm カードルに粒餡（250g）から白餡（250g）の順に敷き詰め、平らにし冷凍する。
- 2 以下の要領で2cm×13cmの長さにカットする。

	13cm	13cm	6.5cm ※	
2cm	1	5	9	
2cm	2	6	9	
2cm	3	7	10	
2cm	4	8	10	

1.5cm

（この部分は不要）

※6.5cmの部分は2つつなげて使う。

- 3 卵黄生地、メレンゲを作り、卵黄生地にメレンゲ、粉、黒豆甘納豆（200g）を順に加え混ぜ、生地作る。
- 4 底に生地を125g絞り入れ、カットしたセンターを埋め込み、上に35g絞り入れる。
- 5 平らにし、170℃、35分位焼成
- 6 焼けたら生地をひっくり返して冷ます。
- 7 ゆるめのグラス・ア・ローを作り、一度全体的に薄くをかけ、200℃で1分乾かす。
- 8 次に、固めのグラスを作り、上だけにかけて、黒豆甘納豆を適量載せ、200℃で1分乾かす。
- 9 金箔を付ける。