

Cake panettone

ケーキパネトーネ



材料 (5cm×14cm型 3台分)

全卵	100g	発酵種(パネトーネ種Vecchio)	50g
加糖卵黄	40g	<small>※発酵種は生菌タイプになります。</small>	
甜菜糖	110g	ドレンチェリー	60g
バター	140g	オレンジピール	60g
小麦粉(セルヴァッジオ ファリーナ ジャボネーゼ)	140g	オレンジリキュール	15g
ベーキングパウダー(マイスターオール)	3g	パールシュガー	適量
		粉糖	適量

作り方

- 1 全卵、加糖卵黄と甜菜糖を湯せんにかけて25℃にして、やわらかくなったバターに少しずつ加える。
- 2 ふるった小麦粉、ベーキングパウダー(マイスターオール)を入れ、発酵種(パネトーネ種Vecchio)をサックリ混ぜる。ドレンチェリー、オレンジピール、オレンジリキュールを合わせる。
- 3 型に絞り入れ、パールシュガーをのせ、さらに粉糖をしっかり振って160℃40分焼成。
- 4 焼成後冷めたら、粉糖を振って仕上げる。

