

# Cake Fraise

recette par Yoko Wakayama



ケイク・フリーズ — いちごのパウンドケーキ

## ●材料

[ケイク 18cm型1本分]

- 薄力粉……150g
- ベーキングパウダー……小さじ1
- 無塩バター……90g
- サワークリーム……90g
- グラニュー糖……90g
- 全卵……2個
- ラ・フルティエール 冷凍フリーズホール……60g
- ホワイトチョコレート……40g
- レモンの皮……1/2個分
- レモン果汁……小さじ1

センガセンガナ種限定の  
キリッとした酸味が特徴です!!



## ●作り方

[準備] オープンは180℃に予熱しておく。

- ①室温に戻したバターにグラニュー糖を加え、泡立て器でよく混ぜてサワークリームを加え、さらに滑らかになるまで混ぜる。
- ②溶き卵を少しずつ入れ、しっかり混ぜ合わせる。
- ③粉類をふるいながら加え、ゴムベラに持ち替えてさっくり混ぜ合わせる。
- ④フリーズホールを冷凍のまま5mm程の大きさにカットし全体に混ぜ、すりおろしたレモンの皮とレモン果汁を入れてさっくり混ぜる。
- ⑤5mm程の大きさにしたホワイトチョコレートを入れ、さっくりと混ぜる。
- ⑥紙を敷いたパウンド型に入れ、170～180℃のオーブンで40分ほど焼く。
- ⑦表面の割れ目が乾き、竹串を刺して何もつかなければ焼き上がり。

若山 曜子 先生 に教えていただきました!!

東京外国語大学フランス語学科卒業後、パリへ留学。  
ル・コルドン・ブルーパリ、エコール・フェランディを経て、  
フランス国家資格(C.A.P)を取得。

パリのパティスリーやレストランで経験を積み帰国。  
現在は雑誌や単行本、ウェブの仕事のほか、自由が丘付  
近の自宅で少人数制のお菓子と料理の教室を主宰。

<http://tavechao.tavechao.com>



La  
Fruitière  
du Val d'Éve®

Naturellement bon

より自然により美味しく