



Christmas Cooking - Tea Pound Cake

(1st year club members - last half of 2nd term)

X-mas Menu

紅茶のパウンドケーキ



Preparation

Room temperature

Cut tea leaf into very small pieces

Gather flour and baking powder

Preheat the oven

Baking Time

Oven: 180 degrees C

45 minutes

Ingredients

Butter [no salt]...100g

Sugar.....70g

Egg [yolk].....2g

a) { Flour.....100g

{ Baking power...1 small spoon

{ Egg [white part].....2

{ Sugar.....30g

Earl Grey Tea.....5g

Milk.....1 big spoon

Rum.....10cc

For Cooking

Big bowl

Mid-size bowl

Hand mixer

Spatula

Shaker

Cake box

Cooking brush

Big Bowl

Step 01



Put the butter into the bowl.

Step 02



Put in sugar and mix

Mid-size Bowl (to make Meringue)

Step 05



Let's make meringue.

Mix the white part of the egg.

Step 06



Mix again. Add $\frac{1}{2}$ sugar and mix.



Big Bowl

Step 03



Put in two egg yolks and mix.
Put the white part of the egg into the mid size bowl.

Step 04



Put in the tea powder and mix.

Step 09



Put 1/3 of the a) into the big bowl.
Use the spatula to cut the mixture.

Step 10



Put in 1/3 of the meringue and cut the mixture with the spatula.

Step 11



Put in 1/3 of the meringue, 1/3 of a), and cut the mixture with the spatula.

Mid-size Bowl (to make Meringue)

Step 07



Put $\frac{1}{2}$ sugar. When thick, turn the bowl over so, it doesn't fall.

Step 08



Mix slowly.

Step 12



Put 1/3 of a) and mix.
Put in 1/3 of the meringue and mix with the spatula.

Step 13



Put milk and rum. Mix.

Step 14



Put the mixture into the cake box.

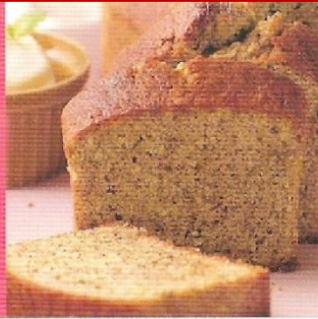
Step 15



Put in the oven and bake.

X-mas Menu

紅茶のパウンドケーキ



＜材 料＞パウンド型 (18×8cm) 1台分 (1台分 1748kcal/1/8カット 218kcal)

・バター (食塩不使用) … 100g	・紅茶 (アールグレイ) … 5g
・砂糖 … 70g	・牛乳 … 大さじ1
・卵黄 … 2コ分	・ラム酒 … 10cc
・薄力粉 … 100g	・仕上げ用
・ベーキングパウダー … 小さじ1	・ラム酒 … 5cc
・卵白 … 2コ分	
・砂糖 … 30g	

＜用意するもの＞

- ・大ボウル
- ・中ボウル
- ・ハンドミキサー
- ・ゴムベラ
- ・粉ふるい
- ・パウンド型 (18×8cm)
- ・クッキングシート
- ・シロップ用はけ

＜下準備＞

- ・材料はすべて、室温に戻しておく。
- ・アールグレイ茶葉は、パウダー状にしておく。
- ・薄力粉とベーキングパウダーはあわせてふるっておく。⑧
- ・パウンド型に敷紙を敷いておく。
- ・オーブンに予熱を入れておく。

＜焼き時間＞

- ・ガスオーブン：170℃で40分前後
- ・電気オーブン：180℃で45分前後
- ・インターネットオーブン：180℃で熱風45分前後

1 大ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーでクリーム状にする。

2 砂糖70gを加え、白っぽくなるまで混ぜる。

3 卵黄2コ分を加え、さらに高速で混ぜる。卵白は中ボウルへ入れる。

4 紅茶パウダーを加え、さらに混ぜる。

5 メレンゲを作る。卵白のコシを切り、高速で泡立てる。

6 卵白がミキサーの羽にやっとならないうちに砂糖1/2量を加え、さらに泡立てる。

7 角が立ち、おしぎをする程度で残りの砂糖を加え、さらに泡立てる。

8 角がピンと立ったら低速で1分間キメを整える。

9 4の中に⑧の1/3量を加え、少し粉っぽさの残る位まで切り混ぜる。

10 メレンゲの1/3量を加え、マゼンタ状に切り混ぜる。

11 同じ作業をあと2回繰り返す。⑧の1/3量を加え、切り混ぜる。メレンゲの1/3量を加え、切り混ぜる。

12 残りの⑧の全てを加え、切り混ぜる。残りのメレンゲの全てを加え、切り混ぜる。

13 メレンゲが少し残っているくらいで牛乳とラム酒を加え、なめらかになるまで切り混ぜる。

14 型に流し、空気抜きをする。

15 オーブンで焼く。

16 仕上げにラム酒をうってできあがり！

[Copy for the club teachers ONLY & the Home Economic teacher]

いちねんぶいん にがっき こうはん
(一年部員・二期の後半)

X-mas Menu

紅茶のパウンドケーキ



〈材 料〉パウンド型 (18×8cm) 1台分 (1台分 1748kcal/1/8カット 218kcal)

・バター (食塩不使用) … 100g	・紅茶 (アールグレイ) … 5g
・砂糖 … 70g	・牛乳 … 大さじ1
・卵黄 … 2コ分	・ラム酒 … 10cc
・薄力粉 … 100g	・仕上げ用 …
・ベーキングパウダー … 小さじ1	・ラム酒 … 5cc
・卵白 … 2コ分	
・砂糖 … 30g	

〈用意するもの〉

- ・大ボウル
- ・中ボウル
- ・ハンドミキサー
- ・ゴムベラ
- ・粉ふるい
- ・パウンド型 (18×8cm)
- ・クッキングシート
- ・シロップ用はけ

〈下準備〉

- ・材料はすべて、室温に戻しておく。
- ・アールグレイ茶葉は、パウダー状にすっておく。
- ・薄力粉とベーキングパウダーはあわせてふるっておく。②
- ・パウンド型に敷紙を敷いておく。
- ・オーブンに予熱を入れておく。

〈焼き時間〉

- ・ガスオーブン: 170℃で40分前後
- ・電気オーブン: 180℃で45分前後
- ・インターネットオーブン: 180℃で熱風45分前後

1 大ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーでクリーム状にする。

2 砂糖70gを加え、白っぽくなるまで混ぜる。

3 卵黄2コ分を加え、さらに高速で混ぜる。卵白は中ボウルへ入れる。

4 紅茶パウダーを加え、さらに混ぜる。

5 メレンゲを作る。卵白のコシを切り、高速で泡立てる。

6 卵白がミキサーの羽にやっとうっかかるとなったら砂糖1/2量を加え、さらに泡立てる。

7 角がピンと立ったら低速で1分間キメを整える。

8 4の中に②の1/3量を加え、少し粉っぽさの残る位まで切り混ぜる。

9 メレンゲの1/3量を加え、マーブル状に切り混ぜる。

10 同じ作業をあと2回繰り返す。②の1/3量を加え、切り混ぜる。メレンゲの1/3量を加え、切り混ぜる。

11 メレンゲが少し残っているくらいで牛乳とラム酒を加え、なめらかになるまで切り混ぜる。

12 型に流し、空気抜きをする。

13 オープンで焼く。

14 仕上げにラム酒をうってできあがり！

* Please have the Home Economics teacher be present with the English Club in the cooking room.

(※ 必ず家庭科の先生と一緒に 行 っ ことです。)