

# 竹炭パウンドケーキ

## 《配合》

配合原料	対粉率	備考
薄力粉	100%	
バター	100%	
グラニュー糖	100%	
卵	120%	
※竹炭パウダー(K)	0.5%	着色料
蜂蜜	7.0%	

## ※当社商品

## 《工程》

- ① バターを溶かす。
- ② ①へグラニュー糖を混ぜ合わせる。
- ③ ②へ卵を混ぜ合わせる。
- ④ ふるいにかけて薄力粉を③へ混ぜ合わせる。
- ⑤ 竹炭パウダー(K)と蜂蜜を混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤を④へ入れ、混ぜ合わせる。
- ⑦ ⑥の生地を型にいれ、180℃で30分焼成。

日本コロイド株式会社  
NIPPON COLLOID CO.,LTD

本社 〒113-0033 東京都文京区本郷1-28-24  
Tel: 03-5689-2040 Fax: 03-5689-2044  
札幌営業所 〒062-0931 札幌市豊平区平岸一条一丁目六番一号  
Tel: 011-823-1568 Fax: 011-823-1567  
中部連絡所 〒509-0145 岐阜県各務原市鵜沼朝日町4-191-7  
Tel: 058-385-4354 Fax: 058-385-4354  
茨城工場 〒315-0122 茨城県石岡市東成井1883