



POUND CAKE

(all in method)

Bahan	%	Gram
Margarin	58.3	350
Terigu Protein Rendah	100	600
Air	40	120
Gula halus	85.8	515
Telur	75	450 (± 9 butir)
Baking powder	1,25	7,5
Susu bubuk	2,17	13
Emulsifier	1,7	10
Vanilla essence	0,17	1,02
Total formula	364,39	2066,5

Cara Membuat :

1. Masukkan telur, air dan vanilla essence dan gula ke dalam mangkuk mixer.
2. Ayak seluruh bahan kering, kemudian masukkan ke dalam mangkuk di atas bersama margarine dan emulsifier. Aduk dengan kecepatan rendah selama 30 detik.
3. Aduk dengan kecepatan tinggi selama 4 menit.
4. Bersihkan dinding mangkuk dengan spatula/scrapper, lalu aduk kembali dengan kecepatan sedang selama 1 menit dan turunkan ke kecepatan rendah selama 1 menit.
5. Masukkan ke dalam cetakan yang telah dialasi kertas
6. Bakar di oven pada suhu 170oC selama 60 menit

Yield : 3 buah (@ 685 gram)

Loyang : persegi 15x9x8 cm

