



世界甜品

POUND CAKE

英国

磅蛋糕 POUND CAKE

磅蛋糕，它的名称来自其传统配方的巧妙简单性，由面粉、鸡蛋、糖和黄油各一磅构成。这就很好地解释了其法文名称 “ quatre-quatre ” 的来源。

据认为，磅蛋糕早期流行起来很大程度是因为它制作十分简单。因为在一个少数人识字的年代，像磅蛋糕这种容易记忆的配方非常有流行性。

现代的磅蛋糕可以根据喜好加入各种风味，比如水果、坚果和酒之类。一些口味的磅蛋糕会淋上糖霜或搭配各种酱汁，让它充分吸收风味，口感更加湿润、浓郁。

▶ 磅蛋糕

RECOMMEND
模具推荐



水果条(1000系列不沾) 1.0mm铝合金
SN2127 内径254x84x55mm
面团建议克重:275g; 蛋糕建议克重:367g



磅蛋糕模(1000系列不沾) 1.0mm铝合金
SN2132 内径230x50x65mm
面团建议克重:238g; 蛋糕建议克重:317g