

【米粉のプレーンスポンジケーキ】

5号サイズまたは6号サイズ

〈材料〉 5号サイズの場合

- ・全卵(L玉)・・・2個
 - ・水・・・・・・・・15g
 - ・水あめ・・・・・・・・15g
 - ・砂糖・・・・・・・・75g
 - ・水・・・・・・・・15g
 - ・太白ごま油・・・・15g
 - ・製菓用米粉・・・・80g
- (ミズホチカラまたは米の粉がおすすめ)



〈材料〉 6号サイズの場合

- ・全卵(L玉)・・・3個
 - ・水・・・・・・・・22g
 - ・水あめ・・・・・・・・22g
 - ・砂糖・・・・・・・・112g
 - ・水・・・・・・・・22g
 - ・太白ごま油・・・・22g
 - ・製菓用米粉・・・・120g
- (ミズホチカラまたは米の粉がおすすめ)



【下準備】

- ・水と水あめは一つのボウルに入れ、湯煎で人肌まで温めておく。☆①
- ・☆②の水と太白ごま油は一つのボウルに量り入れておく。
- ・型に敷紙を敷いておく。(写真参照→)
- ・オーブンを170°Cに予熱しておく。



側面の敷紙は1cmくらい
高さに余裕をお持たせておく

〈作り方〉

1、全卵に☆①と砂糖を加えよく混ぜ合わせたら、湯煎で人肌まで温める。(A)①~④



(A)①



②



③



④



☆①を温めていた湯煎が空いたら、続けて☆②を湯煎で温めておきましょう！

2、1をハンドミキサーの高速~中低速でふわっとキメの細かい生地になるまで立てる(B)①~⑤

☆はじめは高速~中速で立て、空気を含んできたらか中速~中低速にしてキメを整えましょう！



(B)① まずは高速~中高速で



② 空気を含むと白っぽくなります



③ 高速~中高速で立てた生地



④ 次は中速~中低速で



⑤ 中速~中低速で立てた生地

3、2のキメが整ってきたら仕上げに低速で1~2分立てさらにキメを整える。(C)①~③



(C)① 仕上げは低速で



②



③ 立て終わりの生地

4、3に米粉をふるい入れたら、ホイッパーの間に生地を通すようにして生地と粉がしっかりつながるまで混ぜていく。(D)①~⑤



(D)① 粉は全体にふるう



② 下から返すように混ぜていく



③ ホイッパーの間に生地を通していく



④



⑤ 卵生地と粉がしっかり繋がればOK!

5、4に温めておいた☆②を加えゴムベラで底から返すように混ぜていく。(E)①~④



(E)①



② 下から返すように混ぜていく



③ 混ぜ終わりの生地



④ 写真のように大きめの泡が浮いているのが混ぜ終わりの目安です!

6、生地を型に生流したら余分な気泡を抜くため、一度型を10cmくらいの高さから落とす。



(F)①



② 表面をくるくるして整える

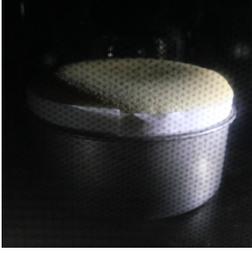


③ 型を軽く落として余分な気泡を抜く

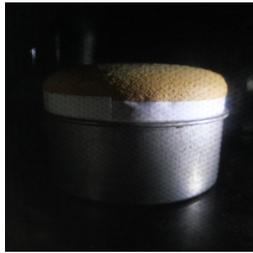
(F)①~③

7、170°Cのオーブンで25分焼き、(6号の場合は170°C35分) ※写真は5号サイズ
その後180°Cに上げて3~5分(6号の場合も180°Cで3~5分)焼く。(時間と温度は目安)

(G)①~③



(G)① 170°C10分



② 170°C20分

最大に浮いた状態



③ 25分のところで

型を反転させる

8、焼き上がったら型を軽く落として蒸気抜きをし、ケーキクーラーに逆さに出して
冷めたら完成☆(H)①~③



(H)①



②



③