

【スポンジケーキ(バニラ)】 6号サイズ1台分



<材料>

- ・全卵 3個
 - ・★①水 22g
 - ・★①水あめ 22g
 - ・砂糖 124g
 - ・★②水 22g
 - ・★②太白ごま油 22g
 - ・薄力粉 120g
- 湯煎で温める
- ★①を卵に入れたあと、
続けてこちらも湯煎で温める

<5号サイズの場合>

- ・全卵 2個
 - ・★① 15g
 - ・★①水あめ 15g
 - ・砂糖 80g
 - ・薄力粉 60g
 - ・ココア 18g
 - ・ベーキングパウダー 1g
 - ・★②水 15g
 - ・★②太白ごま油 15g
- ◎焼き時間は25~30分

<作り方>

- 1、全卵に湯せんして温めた★①を加えて混ぜ合わせる。
- 2、そこに砂糖を加えて湯せんにあて人肌まで温める。
- 3、2をハンドミキサーの高速でしっかりと卵を立てていく。(A) ①②
- 4、ふわ〜と空気を抱き込むまで生地が立ったら中〜中低速で生地のキメを整える。(B) ①②



(A) ①



②



(B) ①



②

- 5、生地のキメが整ったら、薄力粉を全体的に散らしホイッパーでしっかりと混ぜる。(C) ①~④



(c) ①



②



③



④

6、ゴムベラに持ち替えて湯せんで温めた★②を加え、底を返すようにさっと混ぜる。(D)①②



(D)①



②

7、型に流したら指やお箸で表面をグルグル混ぜ生地を均一にする。

8、軽く台の上に落とししたら、170～180℃のオーブンで約35分焼いていく(時間と温度は目安)

9、焼きあがったら台の上に落とし、冷ましたら完成*



焼き上がりの目安は、周りの敷紙が少し縮んで・楊枝を指しても生の生地が付いてこないくらいです。