

【ふわふわシフォンケーキ】底15cm上17cm高さ8cmアルミ型 1台分

<材料>

- ・卵黄 3個
- ・砂糖 10g
- ・水 36g
- ・太白ごま油 36g
- ・薄力粉 68g

-メレンゲ-

- ・卵白 3個分
- ・レモン汁 小さじ1/2
- ・塩 ひとつまみ

ひとつのボウルに
入れ冷蔵庫で
しっかり冷やしておく

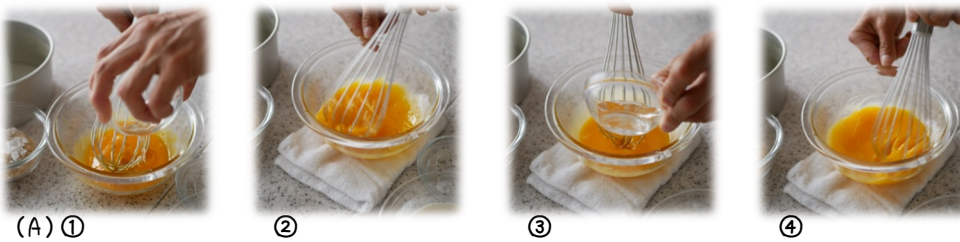
- ・砂糖 50g
- ・片栗粉

よく馴染
ませておく→



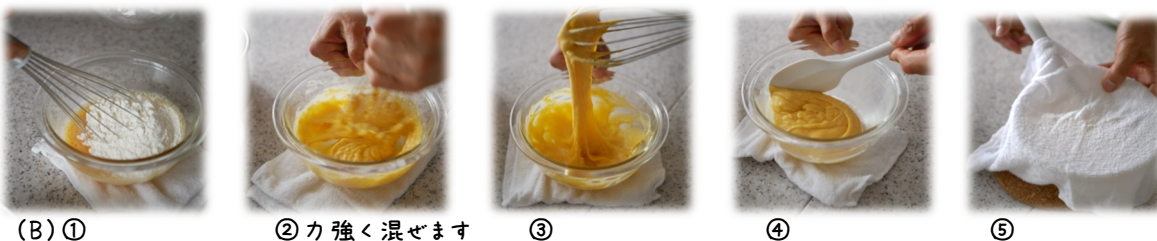
<作り方>

1、卵黄をほぐしたら太白ごま油を加えしっかり混ぜ合わせ、続けて水を加え混ぜる。(A)①~④



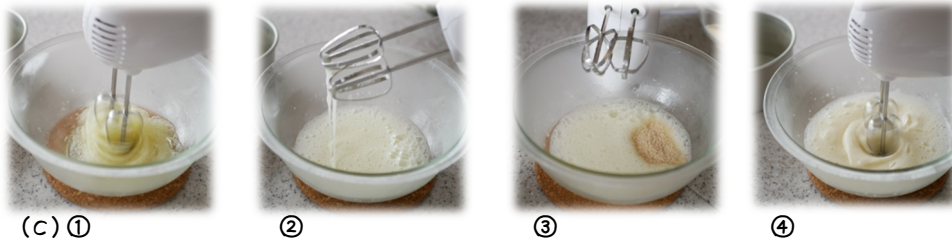
2、ふるった薄力粉を加えダマができないようにしっかり混ぜ合わせる。(B)①~③

3、2をゴムベラでひとまとめにしたなら、乾燥しないよう濡れ布巾をかぶせておく。(B)④⑤



4、メレンゲを立てていきます。まず砂糖を加えずに卵白を高速でほぐしたら

片栗粉と混ぜた砂糖の約1/3量を加え高速で立ていく(C)①~④



5、空気を含み、とろっとしてきたら次の1/3量の砂糖を加え再び高速で立てていく。(D)①~③

6、ツノが立ってきたら残りの砂糖を加え、砂糖をしっかりと溶かすように中~中低速で立てていく。(E)①~③



7、砂糖がしっかりと溶け、ツンと短いツノが立ったらハンドミキサーをはずす。(E)④

(立ちが弱かったら中速で砂糖をよく溶かした後、高速にしても大丈夫です!)

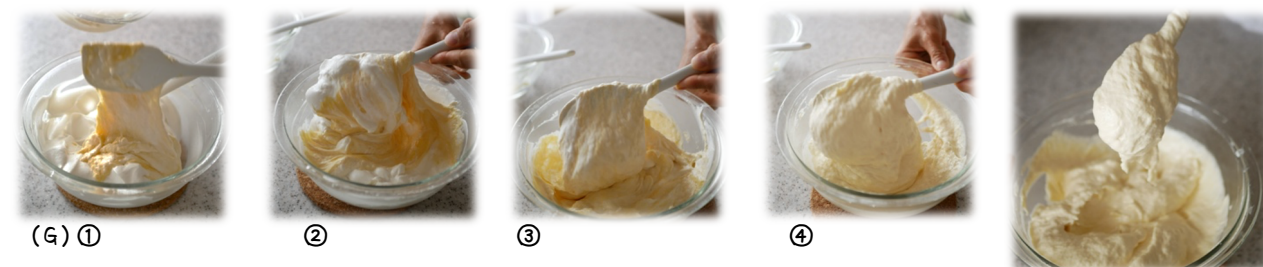


(E)④メレンゲの出来上がりの状態

8、メレンゲが固く締まっていたら綺麗なゴムベラでメレンゲを滑らかに練り、その後卵黄生地のボウルにできたメレンゲを少し加え、卵黄生地を軽くするように混ぜ合わせる(F)①~④



9、8を残りのメレンゲのボウルに加えたら返すようなイメージで生地を合わせていく。(G)①~⑤



(G)⑤
生地の混ぜ上がりの状態
☆もったり感を残します☆

10、型に流したらお箸などで数回まぜて、上から軽く落としたら

170℃のオーブンで約22分焼く。(時間と温度は目安)(H)①~⑥



(H)①



②



③



④



⑤



⑥

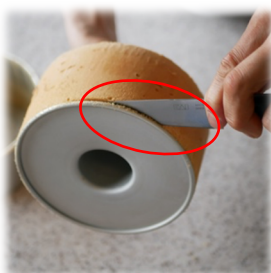
焼けたら逆さにして
冷めます

【型外し】

型外しはしっかり冷やしてから行いましょう!冷凍庫で冷やしても大丈夫です。



☆刃先は常に型の方へ
向いています
少-しずつ、小刻みに
動かしていきます。



☆この時も刃先は型の方へ
向いています



中心も忘れずに

