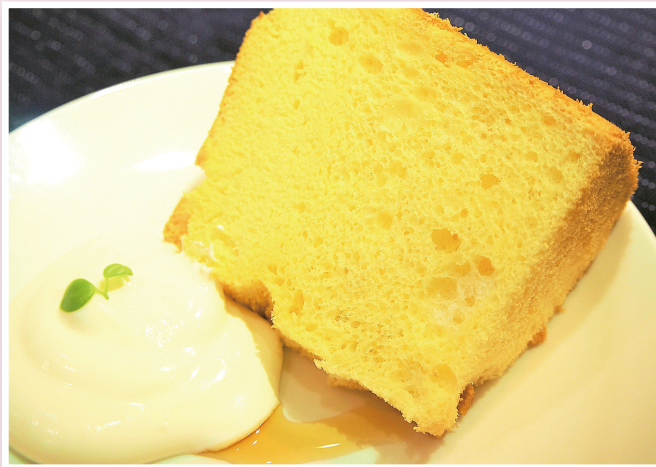


シフォンケーキ

食数 20cmシフォン型1台分

材料 (20cmシフォン型1台分)

卵黄	120g (6個分)
グラニュー糖	35g
サラダ油	38g
バニラオイル	適宜
牛乳	75g
薄力粉	105g
卵白	210g (6個分)
グラニュー糖	70g



使用ホテルパン 棚網
使用推奨備品 20cmシフォン型

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 大きめのボールに卵黄と卵白に分け、卵白は冷蔵庫で冷やしておきます。
- ② 卵黄をホイッパーでほぐし、グラニュー糖を加えじゃりじゃりが少なくなるまで混ぜます。
- ③ ②にサラダ油、バニラオイルを入れ、どろっとするまで混ぜ、牛乳を加えなじませ、振った薄力粉を加え、ダマが無くなるまで混ぜます。【卵黄生地】
- ④ 冷蔵庫から卵白を出し、ハンドミキサーで軽くほぐし、グラニュー糖を3回に分けいれながら泡立て、ツノが立っしっかりとメレンゲを作ります。
- ⑤ 卵黄生地にメレンゲを1/4量を入れ混ぜなじませ、メレンゲのボールに戻し、全体をすくうように(メレンゲを壊さないように)混ぜ合わせます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ⑥ シフォン型に流し、竹串でぐるぐる軽く混ぜ大きな気泡を無くし、1回だけポンと落としてから加熱します。(二段階加熱)

ホット	モード・調理温度180℃・調理時間10分・風量最弱
ホット	モード・調理温度170℃・調理時間20分・風量最弱
- ⑦ 竹串をさして、ドロツとしたものがないければ焼成完了です。
すぐに一度ポンと落とし焼き縮みを防止し、ワイン瓶などに刺し、逆さにして粗熱を取ります。

盛り・提供

- ⑧ 切り分けて器に盛り付け、提供します。