



抹茶のシフォンケーキ

食数 1/1 ホテルパン 50g×10切

1/1 ホテルパン

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
- 卵白…………… 210g (6個分)
- グラニュー糖…………… 70g
- A** 薄力粉…………… 100g
- ↳ 抹茶パウダー…………… 8g



使用ホテルパン 棚網・20cm アルミシフォン型

工程(使用機器)

下処理

調理手順

- 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**A**を加え、ダマが無くなるまで混ぜます。【卵黄生地】
- ④ 冷蔵庫から卵白をだし、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した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。
- ⑥ シフォン型に流し、竹串でぐるぐると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1 ← **Concierge200**の場合 No.864 抹茶のシフォンケーキ
 - ホット** モード・調理温度170℃・調理時間20分・風量1 ← **Concierge200**の場合 No.898 シフォンケーキ(次工程)
- ⑦ 竹串をさして、ドロっとしたものがないれば焼成完了です。すぐに一度ポンと落とす焼き縮みを防止し、ワイン瓶などに刺し、逆さにして粗熱を取ります。
- ⑧ 丁寧に型から取出し、切り分けてお皿に盛り付け完成です。

盛付・提供