



# 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
- 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・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、ツノが立つ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.863 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ついていなければ焼成完了です。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