



シフォンケーキ

ふわふわとした軽さの中にも、卵の風味をしっかりと味わえるシフォンケーキです。

・・・材料・・・(直径20cm)

| | |
|------------|---------|
| 卵黄 | L4 個分 |
| グラニュー糖 | 85g |
| サラダ油 | 50g |
| 熱湯 | 50ml |
| 米粉(稲穂ゴールド) | 100g |
| ベーキングパウダー | 5g |
| 卵白 | L4 個分 |
| レモン汁 | 小さじ 1/2 |
| グラニュー糖 | 50g |
| お好みでバニラオイル | 適量 |



・・・作り方・・・

[準備]A: 卵白を小さめの容器に入れて冷凍庫に入れる。泡立てる時に周りが少し凍っている位が良い。

B: 卵白に入れるためのグラニュー糖 50g はミキサーで微細にしておく。

C: 米粉とベーキングパウダーを合わせて、混ぜておく。

1. ボウルに卵黄とグラニュー糖 85g を入れ、泡立て器ですり混ぜる。泡立てない！！
2. サラダ油を熱湯に混ぜ、1 に加え、全体がなじむ様に混ぜる。
3. 2 に[準備]C の粉を一気に入れ、泡立て器のまま、粉気が無くなるまで混ぜる。お好みでバニラオイルを加えて混ぜる。
4. 別のボウルに卵白とレモン汁と[準備]B の グラニュー糖の少し を入れ、ハンドミキサーの低速で軽く混ぜる。
5. ハンドミキサーの高速でボウルの円周に沿って大きく早く回し 3 分ほど泡立てる。
6. 全体がモコモコしてきたら、[準備]B の グラニュー糖の半分 を入れ、ミキサーで 30 秒勢いよく混ぜる。
7. 残りの[準備]B グラニュー糖 を入れ、ミキサーの高速で 1 分混ぜて、しっかりとメレンゲを作る。



Point・・・グラニュー糖を入れる三回のタイミングが大事！！ 卵白が室温に戻らないように

4→7 を手早く進めよう **FIGHT!**

8. 3 に 7 のメレンゲの 1/4 を入れ、泡立て器で大きく回し、なめらかな生地にする。
9. 8 を 7 のメレンゲの中に入れ、ゴムベラの面で大きく手早く 30～40 回ほど混ぜる。
10. 型に生地を入れる。型の 7 分目まで入っているのがよい。型ごとゆすり表面を平らにならす。
11. 180℃の オープンで 35～40 分焼く。☆最高に盛り上がりから少し沈んだ時が焼き終わりの目安☆
12. オープンから出したら、型ごとひっくり返し完全に冷ます。
13. 完全に冷めたら型から出す。