



スポンジケーキ・カップケーキ

.....材料.....(直径18cm)

卵	M 3個(150g)
グラニュー糖	100g
水飴	5g
(なければグラニュー糖)	5g
米粉(稲穂ゴールド)	90g

A	無塩バター	23g
	牛乳	36g



.....作り方.....

準備：・型の側面と底にオープンペーパーをひく。

- ・Aと水飴はそれぞれ湯せんしておく。
- ・オーブンを170℃に温めておく。

1. ボウルに卵とグラニュー糖と水飴を入れ、湯せんにかけてながら泡立て器で攪拌する。
2. 1の液が温まったら、湯せんを外し、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4分ほど泡立てる。



Point...ミキサーを持ち上げると液がとぎれず落ち、落ちた液で字が書ける位。攪拌し過ぎて液がとぎれて、もったりすると逆にキメが粗くなっちゃうよ しゅん..(汗)

3. ハンドミキサーを低速にして、1ヶ所で10秒ずつ回転させ、ボウルを少しずつ回して2分ほど泡立てると、より均一なキメの細かな生地になる。
4. 3に米粉を振りながら入れる。ゴムベラの面で「の」の字を書くように、しっかり混ぜる。粉気が無くなったら、Aを振り入れて再び混ぜる。



Point...よく聞く「切るように軽く混ぜる」ではありません!!

1つ「の」の字を書いたら、ボウルを少し回してまた「の」の字を書く。これを、粉気がなくなってからも80~100回してください。(つやつやのさらとした生地のはず)

5. 4を型に流し、型ごと20cmほど上から2回落とし、表面の大きな泡を消し、オーブンの中に入れ、35~40分焼く。(上面にしっかりとした焼き色がつくまで)
6. オーブンから出したら、型ごと20cm上から落とす。(焼き縮みが減る)型から出して冷ます。
7. 完全に冷めたらデコレーションをする。



カップケーキの場合は作り方5の型をマフィンカップなどに分け入れ、170℃25分焼く。