

苺ショートケーキ

オープンモード



●材料< 21cm丸型使用>

卵	4 個
砂糖	125 g
薄力粉	100 g
バニラエッセンス	少々
バター	25 g
牛乳	25 g
バニラエッセンス	少々

生クリーム

苺

●作り方

- ① 型に紙を敷いておく
- ② ボールに卵を砂糖を入れ、ハンドミキサーで良く泡立てバニラエッセンスを加える
- ③ ふるった薄力粉を入れ、捏ねないようにヘラで手早く混ぜる
- ④ 溶かしバターと牛乳を合わせたものを入れ、手早く混ぜる
- ⑤ ケーキ型に流し込み、焼き皿にのせる
- ⑥ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード 1)
(竹串を刺し、何もついてこなくなるまで)
- ⑦ 型から取り出し、網の上で冷ます
- ⑧ 生クリームと苺でデコレーションして仕上げる



加熱前



加熱後



デコレーション後

●機器設定



モード



設定温度



目安時間



加 湿



風 量

使用備品

1 オープンモード

160℃

40分

—

弱

ケーキ型

1/1焼き皿



Point

バターが下に沈むので、下から返すように混ぜます。生地を泡立てる際は、ボールの中で8の字を書いて消えない程度までしっかりと泡立ててください。