

シフォンケーキ

自動加湿オープン



●材料<17cm型使用>

卵黄	3 個
砂糖	55 g
サラダ油	40 g
水	60 g
薄力粉	120 g
ベーキングパウダー	4 g
卵白	5 個
砂糖	70 g

●作り方

- ① ボールに卵黄を砂糖を入れ、ハンドミキサーで良く泡立て、白っぽくなったらサラダ油、水を加え全体を混ぜる
- ② 別のボールに卵白と砂糖を入れ、ハンドミキサーでつのが立つまで泡立てる
- ③ 薄力粉とベーキングパウダーを混ぜてふるい、①に入れしっかりと混ぜる
- ④ ③に②を1/3量入れ泡をつぶさないように泡立て器でさっと混ぜ、その後残りの②を入れゴムベラでムラなく混ぜる
- ⑤ シフォン型に流し込む
- ⑥ ⑤を台の上で叩いて空気を抜き、焼き皿にのせる
- ⑦ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード①)
- ⑧ 逆さまにして型ごと冷ます
- ⑨ 型から取り出し切り分けて提供する



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 自動加湿オープン	170℃	20分	—	弱	1/1焼き皿



焼きあがり後逆さまにすることで生地を縮みを防ぎます。また冷やす際に中心の穴に瓶をはめるなどし固定すると冷ましやすいです。型から剥がす際には完全に冷めてから行って下さい。型から剥がす際には竹串や柔らかい包丁などを使用して剥がしてください。