

スポンジケーキ

合計加熱調理時間 約 **30分**

[1人分：248kcal/ 食塩相当量：0.3g]

フワフワしっとりの焼き上がり！ケーキのベースとして、いろいろなアレンジで楽しめます。



材料 (60人分)

卵	40個
砂糖	1100g
薄力粉 (2回ふるう)	1000g
無塩バター (溶かす)	450g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

60人分
 ホテルパン1分の1 20mm 5枚分
 (直径18cmのケーキ型 10個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエア	—	30分	160℃	標準

作り方

1. ボールに卵を入れて湯煎にかけながらハンドミキサーで泡立て、3回に分けて砂糖を加え、もったりとクリーム色になるまで泡立て、卵液がリボン状になり、のの字がゆっくり書けるくらいまでしっかり泡立てる。
2. 1に薄力粉をふるいながら入れ、切るように混ぜ合わせる。
3. 2に溶かしバターをゴムベラで一旦受けてから流し入れ、手早く混ぜ合わせ、オープンシートを敷いたケーキ型に流し入れ、20mmのホテルパン5枚にのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 型から出して粗熱を取る。

調理ポイント ◆溶かしバターを加えて混ぜる際、気泡をつぶさないようにすること。