

シフォンケーキ（マーブル）

合計加熱調理時間 約 35分

[1人分：219kcal/食塩相当量：0.2g]

白い黄身の卵「こめたま」とグレナデンシロップでキュートな紅白のマーブルに。



分量

12人分
(直径17cmのシフォンケーキ型 2個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	35分	170℃

材料（12人分）

<材料a>

卵黄：こめたま	3個分
水	80cc
サラダ油	40cc
バニラオイル	少々

<材料b>

卵黄：こめたま	3個分
水	50cc
グレナデンシロップ	大さじ2
サラダ油	40cc

<材料c>

薄力粉A	85g
ベーキングパウダーA	2g
砂糖A	40g

<材料d>

薄力粉B	85g
ベーキングパウダーB	2g
砂糖B	40g

卵白：こめたま 8個分

レモン汁 小さじ2

砂糖C 80g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

下ごしらえ

- ・<材料c>は合わせてふるう。
- ・<材料d>は合わせてふるう。

作り方

1. ボールに<材料a>を入れて混ぜ合わせ、別のボールに<材料b>を入れて混ぜ合わせる。<材料c>、<材料d>をそれぞれに加え、なめらかになるまで泡立て器で混ぜ合わせる。
2. 別のボールに卵白を入れて泡立て、レモン汁、砂糖Cを2～3回に分けて加え、角が立つまで泡立てて2等分にする。
3. 1のボールに2の卵白をそれぞれ2～3回に分けて入れて混ぜ合わせる。水でぬらした2つの型にそれぞれの生地を交互に入れ、箸などで混ぜてマーブル状にする。
4. 20mmのホテルパン1枚に3をのせ、【設定1】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出し、型を逆さまにして完全に粗熱を取る。



調理ポイント

◆型に生地を入れたら10cm程上に持ち上げて、下に落として余分な空気を出し、あらかじめ予熱していたスチコンにすぐ入れること。