

カステラ [Sクラス専用]

合計加熱調理時間 約 60分

[1人分：153kcal／食塩相当量：0.1g]

シンプルな材料で、しっとりと仕上げます。加熱はスチコンにおまかせ。



材料 (12人分)

＜材料a＞	
卵（常温に戻す）	260g
卵黄（常温に戻す）	20g
上白糖（ふるう）	150g
ハチミツ	80g
湯	30cc
薄力粉（ふるう）	150g

*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

12人分
 (内寸幅16.5cm×奥行20cm×高さ7cmのカステラ型 1個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエアー	-	10分	180℃	微風
2	ホットエアー	-	50分	150℃	微風

下ごしらえ

- ・ハチミツ、湯は合わせる。
- ・カステラ型の外側の底と側面をオープンシートで包み、型の内側にわら半紙を敷く。

作り方

1. ボールに＜材料a＞を入れ、湯せんにあてて（40℃くらいまで上げる）泡立てたら、ハチミツ、湯を加えて混ぜ合わせ、さらに薄力粉を加えて手早く混ぜ合わせる。
2. 20mmのホテルパン1枚にキッチンペーパーを3重に敷き、カステラ型をのせて、1の生地を少し高いところから流し入れたら、菜箸で泡切りをして生地の表面を平らにならす。
3. 2のホテルパンを、登録メニュー【設定1】で予熱後、スチコンの3段目に入れて加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出してカステラ型の上の型枠を重ね、スチコンの3段目に戻し入れて、【設定2】で加熱する。
5. 4の表面にほどよい焼き色が付いたら、フタ用として別の20mmのホテルパン1枚を1段目に逆さにして入れる。
6. 加熱完了後、5のホテルパンを取り出し、カステラを型から出し、クッキングペーパーを敷いて、表裏をひっくり返した状態で粗熱を取る。
7. クッキングペーパーを敷いて、軽い重石をして完全に冷ます。表裏を戻して四辺を切り落とす。（重石はしなくてもよい）



調理ポイント

- ◆卵の泡立て加減で仕上がりのキメの細かさが変わる。
- ◆ホテルパンを途中で取り出したり、スチコンに戻し入れる際、ホテルパンが熱くなっているので、やけどに注意すること。
- ◆作り方5でフタをする際、密閉してしまわないように注意すること。