

## シフォンケーキ (プレーン)

合計加熱調理時間 約 **35** 分

[1人分：174kcal/ 食塩相当量：0.2 g]

きめ細かい生地はふわふわ、しっとり食感。生クリームやジャムなどを添えてアレンジも。



## 材料 (54人分)

<材料a>	
卵黄	400g
水	540cc
サラダ油	270cc
バニラオイル	少々
<材料b>	
薄力粉	590g
ベーキングパウダー	14g
砂糖	270g
卵白	1080g
レモン汁	大さじ2
砂糖	270g

※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

54人分  
 ホテルパン1分の1 20mm 3枚分  
 (紙製のシフォンケーキ型 直径17cm 9台分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエア	-	35分	170℃	標準

## 作り方

1. ボールに<材料a>を入れて混ぜ合わせ、<材料b>を加え、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、砂糖を2~3回に分けて加え、角が立つまで泡立てる。
3. 1のボールに2の卵白を2~3回に分けて入れて混ぜ合わせ、水でぬらした9つの型に入れる。
4. 20mmのホテルパン3枚に3をのせて【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

- ◆型の種類（紙製、アルミ製など）によって、出来上がりの高さや厚みが若干変わる。
- ◆型に生地を入れたら、型を10cm程上に持ち上げて下に落として余分な空気を出し、すぐにスチコンに入れて加熱すること。