

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]

白くてふわふわの軽い食感がとても美味！白い黄身の卵「こめたま」ならではのシフォンケーキ。



材料 (90人分)

| | |
|-----------|-------|
| <材料a> | |
| 卵黄 | 680g |
| 水 | 900cc |
| サラダ油 | 450cc |
| バニラオイル | 少々 |
| <材料b> | |
| 薄力粉 | 980g |
| ベーキングパウダー | 23g |
| 砂糖A | 450g |
| 卵白 | 1800g |
| レモン汁 | 大さじ3 |
| 砂糖B | 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

90人分
(直径17cmのシフォンケーキ型 15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 | - | 35分 | 170℃ | 標準 |

下ごしらえ

- ・<材料b>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、<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B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15個の型に入れる。
4. 20mmのホテルパン5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。