

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。