







栗のスポンジケーキ(卵・乳アレルギー)



A	薄力粉	370g			I	栗の甘露煮(刻む)	100g		
B	砂糖	200g			J				
C	ベーキングパウダー	10g			K				
D	重曹	8g			L				
E	サラダ油	100g			M				
F	水	400g			N				
G	リンゴ酢	30g			O				
H	バニラエッセンス	適量			P				

作り方		備考
	①A.薄力粉～D.重曹を合わせてふるいにかける	
	②E.サラダ油に少量ずつF.水を加えながらよく混ぜ、続けてG.リンゴ酢を加え混ぜる	
	③②に①を2、3回に分けながら加え、切るようにさっくりと混ぜ合わせる→H.バニラエッセンス、I.栗の甘露煮を加える	◆混ぜすぎると粘りが出て膨らみにくくなるため、さっくりと混ぜること
	④オープンシートを敷いた65mmのホテルパンに③を流す→空気抜きをする	◆ホテルパンに生地を流した後すぐに加熱をはじめると
	⑤スチコン【コンビ40%・170℃・30分】で加熱する	◆加熱終了後、竹串で確認し、加熱時間を調整する
	⑥焼きあがったら、ホテルパンのままブラストチラー【ソフトチル】で冷却する	

卵、牛乳不使用レシピです。
重層と酢を使用することで生地を膨らませます。