

台湾カステラ



★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

1人分

エネルギー		kcal	たんぱく質		g
脂質		g	炭水化物		g
食塩相当量		g	原価		円

～材料～ (20センチ型)

・卵	6個	・
・植物油	70g	・
・薄力粉	100g	・
・牛乳	100g	・
・グラニュー糖	100g	・
・		・
・		・

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア(無風)	—	15	145℃
2	コンビ(微風)	0%	60	140℃

下準備

- ・卵白と卵黄を分けておく
- ・薄力粉はふるいにかけておく
- ・植物油と牛乳はあらかじめ合わせて置き湯煎して40℃くらいまで温める

作り方

- 1 卵黄に少しずつ、牛乳、植物油を混ぜあわせたのち、ダマにならないよう少しずつ薄力粉を混ぜる
- 2 別のボールに割った卵白に1/3のグラニュー糖を加えメレンゲを立てる
- 3 少しずつ残り2/3のグラニュー糖を加えて七分立てのメレンゲを作る
- 4 1と卵液を均一に混ぜ合わせて、クッキングシートを敷いた型に流し込む
- 5 【設定1,2】で予熱後、加熱する
- 6 加熱終了後、粗熱を取ってカットする

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

- ・型は厚みがある木枠を使用すると火が通りすぎず、表面の仕上がりが綺麗になります
- ・スチコンの風は「無風」または「微風」で調理することをお勧めします

