

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

