

シフォンケーキ



★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～ 18cm型1台分

・卵黄	4個	・
・グラニュー糖A	40g	・
・サラダ油	40g	・
・水	60g	・
・薄力粉	80g	・
・卵白	4個	・
・グラニュー糖B	40g	・

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	0%	35～40分	160℃

作り方

- 1 卵黄を入れたボウルに、グラニュー糖A→サラダ油→水の順に入れ、その都度泡だて器でよくかき混ぜる
- 2 別のボウルに卵白を入れ、グラニュー糖Bを3回に分けて加え、メレンゲを作る
- 3 1にふるった薄力粉を加え、ゴムベラでさっくり混ぜる
- 4 3にメレンゲを1/3量加え、なじむまでゴムベラでしっかり混ぜる
- 5 残りのメレンゲを加え、つぶさないようにさっくり混ぜる
- 6 型に流し込み、生地の中の空気をしっかり抜いてホテルパンに乗せる
- 7 スチコン【設定1】で焼成する
- 8 竹串を刺して生地が付いてこなくなったら完成。逆さまにして粗熱を取る

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

・コンビ0%を使うことで立ち上がりが良くなります

