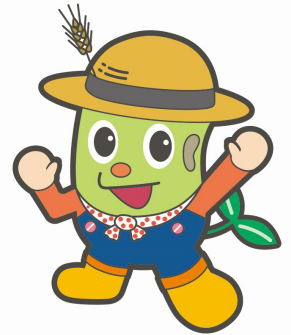


♪ プレーンシフォンケーキ の作り方 ♪

原 材 料	21cm	17cm	備 考
卵	6 個	3 個	
グラニュー糖	130g	65g	
薄力粉	120g	60g	
サラダ油	70cc	35cc	
水	70cc	35cc	
ベーキングパウダー	5g	2.5g	
バニラエッセンス	適量	適量	



1. 計 量… 材料は正確に計量すること。
2. 下準備… 卵は卵白と卵黄に分ける。(卵白は小ボール、卵黄は大ボール)
薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
オーブンは 175℃に予熱しておく。
3. 卵 黄… グラニュー糖に半量を入れて泡立て器でよく混ぜる。グラニュー糖が溶けたらサラダ油、水を加えて混ぜる。ふるった粉を入れ、練らないように混ぜる。
4. 泡立て… 卵白は卓上ミキサーに入れ、砂糖を少しずつ加えながら角が立つまでよく泡立てる。
5. 生 地… 卵黄の生地に卵白を 3 回に分けて加え、泡を潰さないように丁寧に混ぜる。
6. 型入れ… シフォンケーキ型に生地を流し込み、型をテーブルに 2~3 回ほど打ち付けて空気を抜く。
7. 焼 成… ガスオーブンの場合 175℃で 45 分。
スチームコンベクションオーブンの場合、165℃で 35 分。
8. 型抜き… オーブンから出し、逆さにして十分に冷ます。冷めたらシフォンナイフを使ってはずす。

♪MEMO♪



- ⌘ 卓上ミキサーを使うと、一度に 21cm 型が 2 個、17cm 型が 3 個分一度に作れます。
 - ⌘ 水をオレンジジュース、紅茶に変えたり、各リキュールを入れるとパリエーションがつけられます。
 - ⌘ 17cm を作る場合は、型をご持参ください。
-