

# CHIFFON CAKE

## シフォンケーキ



材料/分量 20 cmシフォン型 1個分

卵黄(M)	3個分
牛乳	55cc
サラダ油	45cc
米粉(上新粉)	55g
卵白	3個分
砂糖	50g
オーブン予熱	180℃
	・・・約 35分

抹茶味、ココア味

抹茶またはココア小さじ2、  
砂糖小さじ1をすり混ぜて、  
①の最後に混ぜる。

コーヒー味

インスタントコーヒー小さじ2をといて  
①の最後に混ぜる。

紅茶味

①の牛乳の代わりに紅茶を入れる。紅茶葉  
大きじ4を熱湯180mlでいれ、茶葉をこし  
て使う。葉を入れたい場合は出しがらを細  
かく刻んで①の最後に加える。

Point

### ● ● ● 作り方 ● ● ●

- ① 卵黄をボウルに入れ泡立て器でよくほぐし泡立て、白っぽくなったら牛乳を少しずつ加えながらよく混ぜる。サラダ油も牛乳と同じように加えながら、少し白っぽくなるまでよく混ぜる。米粉(上新粉)をふるい込み、よく混ぜる。
- ② 卵白をボウルに入れ、八分くらい泡立ったら、砂糖を1/3加える。さらに泡立て、1/3ずつ砂糖を加える。つやつやとツノが立つようになったらメレンゲの出来上がり。
- ③ ①に②のメレンゲを1/3程度入れてよく混ぜる。さらに1/3ずつ加えて混ぜることを繰り返す。
- ④ メレンゲを全部加えたら、ボウルの底から全体を軽く混ぜる(メレンゲが残っていないかを確認する)。
- ⑤ 生地をゴムベラでさっくり混ぜて型に流し込む(少し高い位置から流し込むと余分な空気が抜けてよい)。
- ⑥ ゴムベラで表面の生地を型の内側の側面に塗りつける。しっかり塗りつけてよい(紙、金属の型の場合、塗りつけないと生地が縁まで上がらず、真ん中だけが盛り上がったケーキになることがある)。
- ⑦ 180℃に温めておいたオーブンに⑥を入れる。型から生地が2~3cm高く膨らみ、割れた生地にきれいな焼き色がついたら焼き上がり。オーブンから出した型を逆さにして、冷まし台(例えば缶詰)の上に置いて冷ます。(逆さにしないと自重でケーキがへこむ)。
- ⑧ 冷めたらパレットナイフか竹串で生地を型から丁寧にはずす。逆さにして、底もはずす。
- ⑨ 底を上にして生地を落ち着かせて出来上がり。