

# シフォンケーキ(米粉)

600×400天板 17cm×6台  
21cm×3台



## 温度設定

デッキオープン			コンベクションオープン		
温度	熱量調整	時間	温度	風量	時間
170℃	①	40分	155℃	弱	30分
170℃	⑥				

## 材料( 17cm1台分)

米粉	120 g	
卵黄	110 g	
砂糖	30 g	
卵白	220 g	
砂糖	90 g	
太白胡麻油	60 g	← サラダ油でも良い
牛乳	10 g	← 膨らみを見ながら50g位迄で、調整出来る
はちみつ	20 g	

## 作業手順

- ① 卵白を良く冷やしておく
- ② 大きめのボールに卵黄・太白胡麻油・ハチミツ・牛乳の順に加え、良く馴染ませる
- ③ 良く冷やした卵白で、8分立て位のメレンゲを作る
- ④ メレンゲが出来上がったら、卵黄生地に砂糖を加え良く馴染ませる
- ⑤ 生地に、メレンゲの1/5位を加えて良く馴染ませ、粉を一気加え、さっくりと混ぜる
- ⑥ 残りのメレンゲを、数回に分け加えて行く
- ⑦ 生地全体のリュバン状態を確認して、型に流し込み焼成を行う
- ⑧ 焼成前に、必ず生地の空気抜きを行う
- ⑨ 焼成後は生地を安定させる為に、必ずショックを与え逆さまにして冷ます

★ 慣れないうちはシフォンナイフを使うと良い

## 調理のポイント

- ・ メレンゲの立てすぎは、生地の膨らみを悪くする
- ・ 米粉生地は、少し強めに混ぜると良い(穴が開き易い為)
- ・ 焼成後の型の反転を忘れずに(しっかりと熱を取る)