

シフォンケーキ

450×350天板 21 c m

シフォン型



温度設定

デッキオープン			
温度		熱量調整	時間
上火	170 ℃	1	50分
下火	170 ℃	6	

コンベクションオープン		
温度	風量	時間
155 ℃	弱	35分

材料

薄力粉	90 g	
卵黄	60 g	
砂糖	20 g	
卵白	130 g	
砂糖	80 g	
太白胡麻油	20 g	
はちみつ	20 g	
牛乳	40 g	

作業手順

- ① 粉を2回ふるっておく
- ② 卵白を良く冷やして置く
- ③ ボールに卵黄・油・ハチミツ・牛乳の順に加えて良く馴染ませる
- ④ 良く冷やした卵白と砂糖を泡立て、メレンゲを8分立てにする
- ⑤ メレンゲが出来上がったら、卵黄生地に砂糖を加え良く混ぜる
- ⑥ 卵白の1/5位を卵黄生地に加え軽く混ぜる
- ⑦ ふるった粉を一気に加え、さっくりと混ぜる
- ⑧ 残りのメレンゲを、数回に分け加えて行く
- ⑨ リュバン状態を確認してから、型に流し込み焼成を行う
- ⑩ 焼成後は焼成時間と同等な時間逆さまにして生地の変縮を抑える

調理のポイント

- ・ 卵白は良く冷やし、立てすぎに注意する
- ・ 太白胡麻油はサラダ油でもよい
- ・ 型の8-9分目位の生地になるように調整を行う



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成 2026.8