Super Steam スポンジケーキ

調理システム： クックサーブ　　1/1ホテルパン： 2台分　　（ケーキ型）

写真

盛付写真	④加熱前　ホテルパン写真	④加熱後　ホテルパン写真

※写真は1台分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1台分)

卵	125 g
砂糖	75 g
薄力粉	75 g
サラダ油	25 g

栄養成分	エネルギー	983 kcal・	たんぱく質	21.4 g・	脂質	39.2 g・	炭水化物	131.7 g・	食塩	0.5 g

作業手順

下処理

① ボウルに溶いた卵と砂糖を入れ、湯煎にかけながら泡立てる。
② ①にふるった薄力粉を入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。
③ ②にサラダ油を入れ、混ぜ合わせる。

加熱

④ オーブンシートを敷いた型に③を流し、軽く空気抜きをし、焼き網に並べ、予熱したスチコンで加熱する。

使用ホテルパン	焼き網	調理設定	熱風	・	160℃	・	25～30分	・	風量3

提供

⑤ 加熱後、軽く空気抜きをし、型とオーブンシートを外し、焼き網にのせ粗熱を取る。
⑥ 好みの大きさにカットし器に盛付ける。

調理のポイント

- ケーキ型は、φ15cmを使用。
- 加熱後、逆さにして粗熱を取るとしぼみにくい。