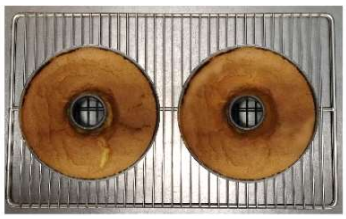
Super Steam シフォンケーキ

調理システム： クックサーブ　　1/1ホテルパン： 2台分　　（シフォン型）

写真

盛付写真	⑨加熱前　ホテルパン写真	⑨加熱後　ホテルパン写真
		

※写真はシフォン型2台分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1台分)

A	卵黄	80 g	B	卵白	160 g
	グラニュー糖1	20 g		グラニュー糖2	65 g
	サラダ油	10 g		米粉	95 g
	牛乳	40 g			

栄養成分	エネルギー	1177 kcal・	たんぱく質	37.2 g・	脂質	39.2 g・	炭水化物	162.2 g・	食塩	0.9 g

作業手順

下処理

① 卵白をよく冷やしておく。
② ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。
③ ②にサラダ油を入れ、混ぜ合わせる。
④ ③に牛乳を入れ、混ぜ合わせる。
⑤ ボウルにBを入れ、8分立てにする。
⑥ ④に1/5量の⑤を入れて混ぜ合わせる。
⑦ ⑥に米粉を入れ、混ぜ合わせる。
⑧ ⑦に残りの⑤を少量ずつ分けて入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。

加熱

⑨ 型に⑧を流し、空気抜きをし、ホテルパンに並べ、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℃	・	35～40分	・	風量2

提供

⑩ 加熱後、型ごと逆さまにして、粗熱を取る。
⑪ 好みの大きさにカットし器に盛付ける。

調理のポイント

- シフォン型は、φ17cmを使用。
- 手順⑤の際、グラニュー糖を3回に分けながら入れるとよい。
- 手順⑨の際、型の7～8割程度の生地を流す。