



Cocoa & pumpkin
Marble chiffon cake
saka's ouchi cafe

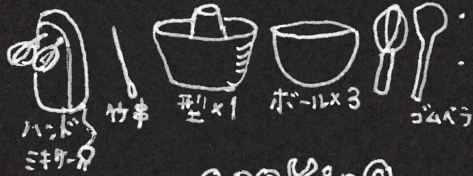
Recipe
ココアとパンプキン®の
マーブルシフォンケーキ
.....



シフォン型 1台分
(17cm 型)

材料 🍷

- ・卵黄 ... 3個
 - ・グラニュー糖 ... 10g
 - ・こめ油 ... 40ml
 - ・ぬるま湯 ... 40ml
 - ・卵白 ... 4個
 - ・グラニュー糖 ... 50g
 - ・薄力粉 ... 65g
- (ココア生地)
・ブラックココア ... 10g
・湯 ... 15ml
- (カボチャ生地)
・ゆでたカボチャ ... 30g
・湯 ... 20ml



cooking

- 《下準備》 □型に油をぬすおく
□薄力粉は2度ふるう
□卵黄は常温、卵白は使う直前までよく冷やす
□カボチャと湯は合わせてペースト状にしておく
□ブラックココアは湯と合わせペースト状にしておく
□オーブンを180℃に予熱しておく



① 大きめのボールに卵黄を入れミキサーで白っぽくなるまで混ぜ、こめ油を少しずつ加え生地がトロトロするまで混ぜ、ぬるま湯を加えませ、全体がなじんだら薄力粉を加えねばりが出るまでしっかり混ぜる



④ ③を2等分しココア生地の材料を加えませ合わせる



② 別のボールに卵白を入れグラニュー糖を数回にかけて加え混ぜ、持ち上げた時角が崩れず立位のメレンゲを作る。



⑤ ③の残りの生地にカボチャ生地の材料を加えませる



③ ①に④を1すくい加えざっくり混ぜたら②を①にすべて加えませ、手早く全体を合わせる



⑥ 型に④、⑤の生地を交互に入れたら、少し高い位置から型を置くとトント空気ぬきをする。180℃のオーブンで30~35分。竹串をさして生地がつかなければ型をさかさにして蒸熱をとる。その後アップして冷蔵庫で冷まし型を外す。



生地を竹串でぐるぐる回すときれいなマーブルにやれすぎに注意!

