

Recipe

フルーツ シフォンサンド



sakae's ouchi gohan

オキミツ

((直径17cmのシフォン型1台)) 8個

- ・卵黄... 31個 (約50g)
- ・きび砂糖... 20g
- ・植物油... 30g (今回は油)
- ・牛乳... 35g (人肌の温度に)
- ・薄力粉... 70g (ふるっておく)

作り方

(メレンゲ)

- ・卵白... 3個 (約110g)
- ・きび砂糖... 50g

(トッピング)

- ・生クリーム... 100ml
- ・きび砂糖... 15g
- ・バナナ
- ・チョコソース
- ・びびゅう (赤・緑)
- ・ゴールドンキライ
- ・板チョコ

適量

下準備

- ・フライパンに湯せん用のぬるま湯(50℃位)をはる
- ・牛乳は人肌にあたためる。植物油と合わせておく
- ・卵白は使う直前までよく冷やす
- ・薄力粉はふるっておく
- ・オーブンを170℃に予熱する



① ボウルに卵黄を
入れ軽くほぐす。ボウルの
底をぬるま湯につけなが
ら湯せんする。きび砂糖
を入れよく混ぜる。
砂糖が完全に溶けたら
油、牛乳を加え
さらによく混ぜる

② ふるった薄力粉
を入れ中心から
ぐるぐる同一方向
に動かす。粉気が
なくなるまでよく
混ぜる

③ メレンゲを作る。
ボウルに卵白を
入れハンドミキサーで
しっかり泡立てる。
きび砂糖の半分
を加えハンドミキサーで
泡立て。残りの砂糖
を加え泡立てメレンゲ
を作る

④ 卵黄生地の入った
ボウルに③のメレンゲ
をひたひたに入れ泡立
器でしっかり混ぜる。
残ったメレンゲも
一度に加えて泡立て器
で全体を大きく混ぜる。
ゴムベラでかえ底を
すくうように全体を混ぜる



⑤ 型に生地を
流し入れる。
型を両手で
押さえトントンと
軽く落とし
生地をなじらす。

⑥ 170℃のオーブンで
30分焼く。
焼き上がったなら
オーブンから出し、
型ごと逆さまにし
蒸気がとれるまで
待ち。型のまま冷蔵庫
でさらに冷やし型から出す。

⑦ ケーキを8等分し
クリームをはさんで
飾りのトッピング
を入れる

⑧ トッピングに
泡立てた生クリーム
果物をのせる。
バナナには仕切り
にチョコソース
をかける。

包み方

ラッピングシートの
長い辺を内側に2回
折り、両サイドは
キャンディを包むように仕える

