



スポンジケーキ

今日のつくるもの
・5号サイズのスポンジケーキ
(直径約15cm)

今日の流れ

- 1. 材料の買い出し
- 2. 体調チェック、着替え、手洗い
- 3. 道具の準備をします。
- 4. 温度設定をしてスイッチON。オーブンを温めます。
- 5. 計量する(材料を計る)
- 6. 仕込み(生地をつくる)
- 7. 焼く(生地を焼く)
- 8. 洗い物、片付け
- 9. 試食(いただきます)

5.計量		
材料	計る量	入れる道具
	計ったら☑	
卵	<input type="checkbox"/> 120.0g	24cmステンレスボール
上白糖	<input type="checkbox"/> 90.0g	お家にある食器
ハチミツ	<input type="checkbox"/> 14.4g	お家にある食器
薄力粉	<input type="checkbox"/> 68.0g	24cmステンレスボール※2回ふるう
無塩バター	<input type="checkbox"/> 16.0g	お家にある食器(牛乳はバターと一緒に入れ物に入れて計ってください※溶かしバターを作る)
牛乳	<input type="checkbox"/> 7.3g	

ハチミツは1歳未満のお子さんがいるときは入れないでください。節約したいときは、ハチミツ、バター、牛乳を抜いてください。卵、上白糖、薄力粉の3つの材料だけでも作ることが出来ます。

6.仕込み

- オーブンを温まっているか確認！。そのまま設定温度で温め続けます。

黄身と白身を
しっかり混ぜる。

①人肌に温めながらホイッパーを使って生地が白っぽくなるまで泡立てる。
②ハンドミキサーに持ち替えて泡立てる。
※ハンドミキサーの取り扱いには十分気をつけること。
③1分間、ゆっくりゆっくり静かに回して、生地のカメを整える。

ゴムベラで、小さく20回、大きく20回混ぜ合わせる。

ゴムベラで、小さく10回、大きく10回混ぜ合わせる。

焼く

7.生地を焼く

今回は、オーブン機能付き電子レンジの場合の温度設定で表記してあります。

温度設定	設定温度は190℃	生地の上に1mmくらいの小さな穴が開いたら焼けたサイン。やけどしないよう軍手などを使って取り出します。30分が目安です。
実際に焼く温度	160℃	
焼成時間	30分	