

シフォンケーキ

今日のつくるもの
・1台分のシフォンケーキ
(直径約15cm)

今日の流れ

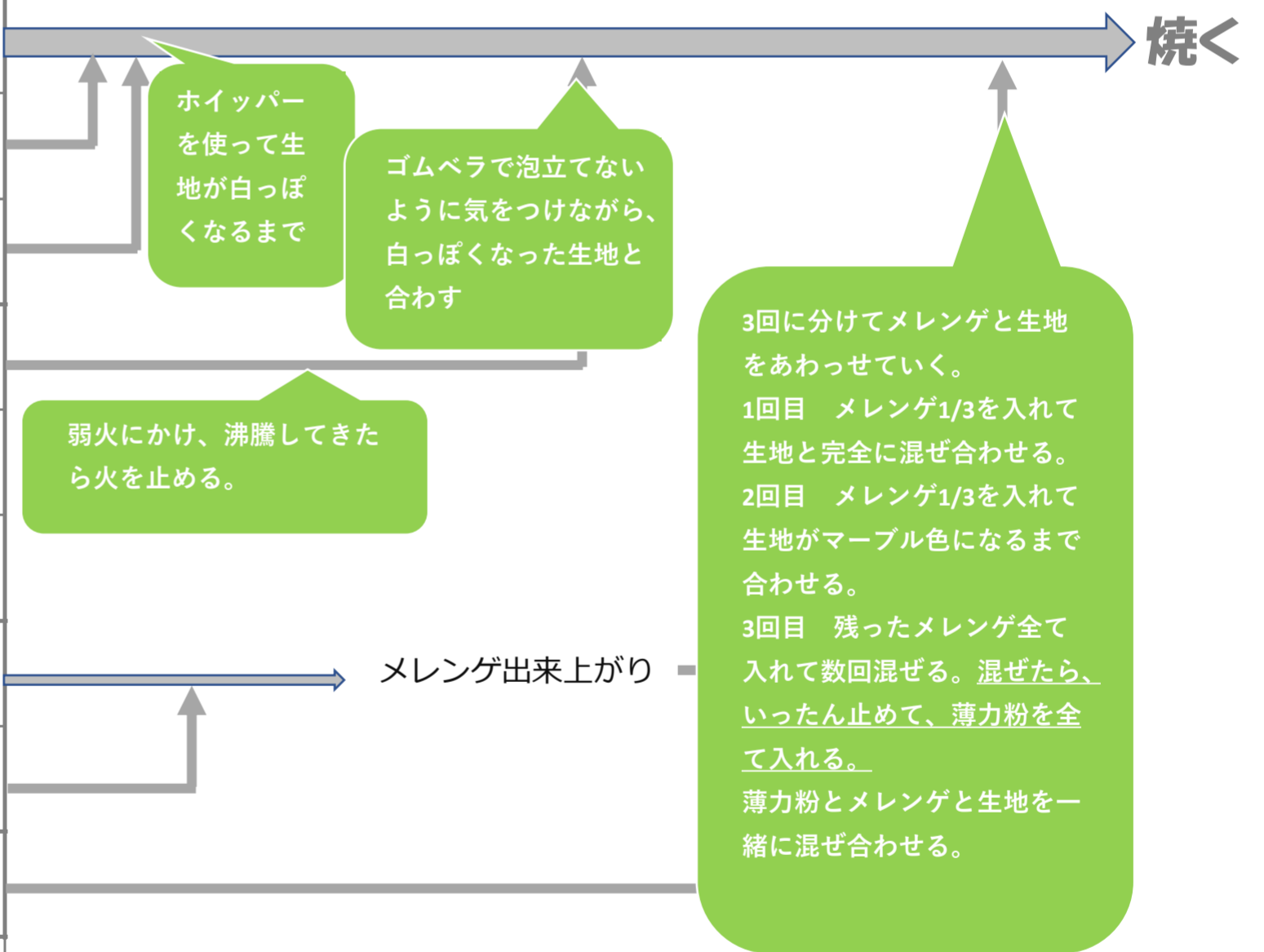
- 1. 材料の買い出し
- 2. 体調チェック、着替え、手洗い
- 3. 道具の準備をします。
- 4. 温度設定をしてスイッチON。オーブンを温めます。
- 5. 計量する(材料を計る)
- 6. 仕込み(生地をつくる)
- 7. 焼く(生地を焼く)
- 洗い物、片付け
- 8. 試食(いただきます)

5.計量		
材料	計る量	入れる道具
	計ったら☑	
卵黄	<input type="checkbox"/> 72.0 g	24cmステンレスボール
グラニュー糖	<input type="checkbox"/> 55.0 g	お家にある食器
塩	<input type="checkbox"/> 0.35 g	お家にある食器
牛乳	<input type="checkbox"/> 20.0 g	手鍋
VS0 (洋酒)	<input type="checkbox"/> 1.5 g	牛乳の入った手鍋に入れて計る
ハチミツ	<input type="checkbox"/> 20.0 g	牛乳の入った手鍋に入れて計る
卵白	<input type="checkbox"/> 120.0 g	24cmステンレスボール
グラニュー糖	<input type="checkbox"/> 54.0 g	お家にある食器
薄力粉	<input type="checkbox"/> 96.0 g	24cmステンレスボール※2回ふるう

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、洋酒を抜いてください。塩は0.35gとなっていますが、0.3gに変えてもらっても大丈夫です。

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。



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200℃	生地の周りに 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。
実際に焼く温度	170℃	
焼成時間	30分	