

抹茶のシフォンケーキ

マフィンカップ（底辺6cm×高さ5cm）10コ分

【配合】

卵黄	2コ分
グラニュー糖 a	50 g
抹茶	7 g
サラダ油	35 g
抹茶リキュール	30 g
ぬるま湯	20 g
卵白	100 g
グラニュー糖 b	75 g
薄力粉	85 g
B P	3 g

【仕上げ材料】

クリーム（40%）	250 g
グラニュー糖	20 g
抹茶	適量
プードルデコール	適量

【仕込工程】

- ①抹茶とサラダ油をしっかりと混ぜ合わせる。
- ②卵黄とグラニュー糖 a を混ぜ合わせる。
- ③抹茶リキュールと 40℃ くらいのぬるま湯と①を②に混ぜ合わせる。
- ④合わせてた薄力粉と B P をふるい、③にしっかりと混ぜ合わせる。
- ⑤卵白とグラニュー糖 b、レモン果汁でしっかりしたメレンゲを作る。
- ⑥出来上がったメレンゲを 2 回にわけて④にメレンゲの白い部分がなくなるまで軽く混ぜ合わせる。
- ⑦マフィンカップに生地を 40 g ずつ絞る。
- ⑧ 170℃ のオーブンで焼成する。（約 30 ～ 35 分位）
- ⑨冷めたものを上面の中心部分を低めの逆円すい形上のカットして、グラニュー糖を入れ泡立てたクリームをカットした部分に絞り、抹茶とプードルデコールを適量ふりかけて、カットした上面部分のスポンジを載せて仕上げる。

【製品説明】

ポイントとしては、抹茶をサラダ油でしっかりと混ぜ合わせて、なめらかなペースト状にしてから行う事で、通常のシフォンよりも濃厚さが出ます。カットをしないお一人様用で可愛らしく仕上げてあります。

洋菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校 阿部 悟 教師