

シフォンケーキ



原料	重量部	製法
薄力粉	100	
卵黄	70	
グラニュー糖	42	
オイルホップ™-P	5	
水	67	
サラダ油(温め)	53	
卵白	140	
グラニュー糖	50	

条件

- ① 薄力粉をふるっておく
- ② ミキサーボウルに卵黄、グラニュー糖、SP、水、温めたサラダ油を入れ軽く混ぜる(L1→M2)
- ③ ①を入れ軽く混ぜる(L1)
- ④ 高速でホイップ(H2~5)：目標比重0.60~0.80
- ⑤ 別のミキサーボウルで冷やした卵白、グラニュー糖を高速でホイップし、メレンゲを立てる(H2~5)：目標比重0.20程度
- ⑥ ④と⑤を手早く合わせる：目標比重0.30~0.40

焼成

焼成温度 上火 160℃ (5)
 下火 160℃ (5)
 時間 30分
 生地量 500g (17cmシフォン型)
 その他 ダンパー閉