

キャラメルシフォンケーキ

ほんのり苦みのあるキャラメルとやさしいたまごの甘さが絶妙な
しっとりふわふわのケーキです

材料	直径21cmホール 型 3個分	下準備
シフォン生地		
卵白 (冷蔵)	750g	卵約23~25個
グラニュー糖	324g	
コーンスターチ	36g	
卵黄(大ボール)	280g	湯煎で温める
油	195g (約30℃)	
グラニュー糖	72g	
薄力粉	360g	2回ふるう
キャラメルソース		
グラニュー糖	195g	
水	105g	



オーブン⑩ 上火 160℃
下火 170℃
ダンパ閉

<作り方>

【キャラメルソース】

- ①195gのグラニュー糖を小鍋にいれて火にかける。
焦げて沸騰し、大きな泡が出来るようになったら90gの水を加える。
※この時、液体が跳ねるのでやけどに注意
- ②その後、ぬるま湯を加え、全部で300gになるように調整する。

【シフォン生地】

- ① 卵白で堅めのメレンゲをつくる。
 - (1)大匙1/2のグラニュー糖を入れて低速で溶きほぐす
 - (2)卵白が切れたら大匙3のグラニュー糖を入れ高速で約1分泡立てる
 - (3)グラニュー糖を大匙一杯残し、他全量を入れ高速で堅めに泡立てる
 - (4)低速で約1分泡締めする
 - (5)残りのグラニュー糖とコーンスターチを入れてホイッパーで角が立ち重くなるまで泡締めする
 - (6)冷蔵庫で冷やしておく

- ② 湯煎で温めた卵黄にグラニュー糖を入れて泡立て器で混ぜ、油、キャラメルソース(それぞれ2回に分けて入れる)を入れてその都度混ぜる。
- ③ ②に薄力粉を2回に分けて入れ、泡立て器で粘りが出るまでしっかり混ぜる。
- ④ ③にメレンゲを泡締めしながら数回に分けて入れ混ぜる。泡を消さないようにやさしく混ぜること。最後はゴムベラで軽く混ぜる。
- ⑤ 生地を型へ流し入れ、トントンし空気を抜く。
- ⑦ 設定温度のオーブンで約40分焼き上げ、焼きあがったら逆さまにして冷やす。