



米粉かすてら (別立て)

かすてらの素材の命「卵」をたっぷり使用しマイルドな味に仕上げています。

材料	半斤 20 個分	下準備
米粉	900g	2 回ふるっておく 卵黄と卵白に分けて卵黄 は湯煎で 20℃まで温める
グラニュー糖	2000g	
全卵	2550g (殻付き)	
卵黄	8 個	
もち米あめ	350g	約 40℃まで温める
はちみつ	100g	
水	130g	

オーブン①

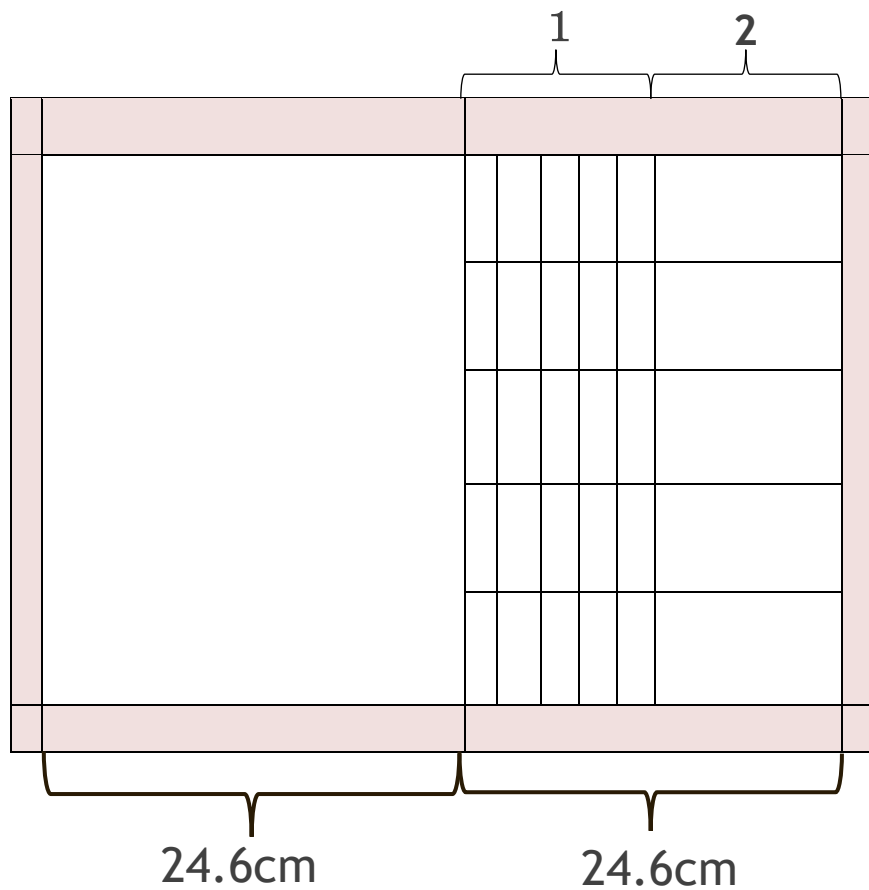
上火 220℃

下火 160℃

<作り方>

- ①木枠にカステラ用シートを貼る。油紙に油をクッキングシートでぬる。オーブンを予熱する
- ②ボールに卵白を入れ、ミキサーで少し混ぜて溶きほぐす(1 速)
- ③②にグラニュー糖を半分入れて 1 分間泡立ててから残りのグラニュー糖を入れてミキサー2 速(高速)のままメレンゲをつくる
- ④メレンゲがボールのマーキングの 1cm 手前になったらミキサーを止めて生地を比重を計る。
比重が 43g になっているか確認し、それより重ければ 43g になるまでミキサーで混ぜる。
- ⑤1 速で混ぜながらボールにみつを全量入れる。混ぜたらミキサーを止めてゴムベラで底を混ぜる。
- ⑥1 速で混ぜながら⑤に湯煎した卵黄を全量入れる。混ぜたらミキサーを止めてゴムベラで底を混ぜる。
- ⑦ボールに薄力粉を半量入れ、ミキサー1 速(低速)で混ぜながら残りの薄力粉を入れる。この時ミキサーは **20 回転** させる。
- ⑧ボールをミキサーから外し、手混ぜを約 10 回行う。
- ⑨準備した木枠に生地を流し入れる
- ⑩熱したオーブンに入れてスタート
- ⑪1 ~ 3 工程に分けて泡切りを行う(3 回目の泡切りの後に表面を平らにする)
- ⑫4 工程で表面の焼き色がついたらかすてらの向きを 180℃回転させて温度センサーをセットし上に鉄板を載せて蓋をする
- ⑬5 ~ 7 工程でガス抜きを行う(鉄板を上げ下げして空気を入れる)
- ⑭8 工程で生地の温度が 95 度になったらオーブンから生地を取り出す
- ⑮かすてらの上に油紙をのせてその上に板をのせる。かすてらをひっくり返し、横紙を外す。その後、再度かすてらをひっくり返して油紙をはずし生地を冷ます。
- ⑯冷めてから下記のサイズにカットし箱詰めする

赤色の部分(端っこ)は切り落とす



【焼成】

- ・ 1～2 工程 上 220℃軟 下 160℃軟 2 分 で表面を霧吹きし 1 工程で底まで泡切り、2 工程で真ん中まで泡切り
- ・ 3 工程 上 220℃軟 下 160℃軟 1.5 分 で表面を霧吹きし表面を泡切り
- ・ 4 工程 上 210℃軟 下 160℃軟 7 分 鉄板でふたをする
- ・ 5 工程 上 210℃軟 下 150℃軟 22 分 ガス抜き
- ・ 6 工程 上 210℃軟 下 150℃軟 センサー温度 90℃でガス抜き
- ・ 7 工程 上 210℃軟 下 150℃軟 センサー温度 93℃でガス抜き
- ・ 8 工程 上 210℃軟 下 150℃軟 センサー温度 95℃ 完成