



## 台湾風カステラ

たまごのおいしさがよく分かる  
ふわふわのケーキです

材料	パウンド型 16 個 (1 個 88 g)	パウンド型 8 個 18cm 角型	
薄力粉	152g	76g	2 回ふるう
強力粉	40g	20g	2 回ふるう
太白胡麻油	160g(80℃)	80g(80℃)	湯煎で温める
牛乳	200g(40℃)	100g(40℃)	レンジで約 40 秒
全卵	696g (卵白 480 卵黄 216)	348g (卵白 240 卵黄 108)	別立て卵白と卵黄に分ける
グラニュー糖	212g	106g	
バニラビーンズ	少々	少々	
塩	少々	少々	

### <作り方>

- ① やかんに **50℃**のお湯を用意する。中ボールに油湯煎用のお湯を用意する。
- ② 小ボールに卵黄、バニラビーンズを入れて小ゴムベラで混ぜ湯煎で **21~25℃**に温める。
- ③ 小ボールに油を入れ、①の中ボールで 80℃まで湯煎する。
- ④ ③の中に小麦粉を一気に入れてホイッパーで粉気がなくなるまで混ぜる。
- ⑤ ④に牛乳(**約 40℃**)を 2 回に分けて入れ混ぜる。
- ⑥ ⑤に卵黄を 3 回に分けていれ都度混ぜる。混ぜ終わったら **35℃**になるまで湯煎にあてておく。
- ⑦ 卵白にひとつまみの塩を入れて溶きほぐしその後グラニュー糖を全量加えミキサーで卵白を持ち上げたときに**角がお辞儀する位のメレンゲ**にし最後に泡締めする。
- ⑧ ⑥のボールにメレンゲを 1/3 入れホイッパーで持ち上げるようにして混ぜる。残りのメレンゲのボールに卵黄生地を戻し入れ、ホイッパーで軽く混ぜた後、**泡を潰さないように**へらで混ぜる
- ⑨ クッキングシートを敷いた型に生地を 88g 流しトントンする。
- ⑩ バットにキッチンペーパーを敷き、①のやかんのお湯をバットの 3 分の 1 程度入れる。
- ⑪ 小型ガスオーブン (ソフトモード) **150℃**で約 **63 分**焼く
- ⑫ 焼けたらすぐ型から外し、クッキングシートも剥がす。