

スポンジケーキ(デコレーションケーキ)



加熱の目安		使用付属品	
約46分			テーブルプレート
1回に作れる分量			下段
型1個分			給水タンク 満水
カロリー	塩分		
1021kcal	0.8g		

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1個分
小麦粉（薄力粉）	90g
砂糖	90g
卵（卵黄と卵白に分ける）	3個
バニラエッセンス	少々
A 牛乳（室温に戻す）	小さじ2
A バター	15g
ホイップクリーム	適量
くだもの（いちごなど）	各適量

作りかた

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 型にバター（分量外）を塗ってケーキ用型紙を底と側面にぴったりと敷く。**A**を合わせ **レンジ** **200W** **1~2分** で加熱して溶かす。（直径18cmの場合。その他は**スポンジケーキのコツ**を参照）
- ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立てて砂糖を加え、ツノが立つまでかたく泡立てる。（別立て法）



- 卵黄を加えてさらに泡立てる。楊枝の先端から1/4を生地に刺してすぐに倒れなければ泡立ては十分。バニラエッセンスを加え、低速で混ぜる。
- 小麦粉をふるい入れ、木しゃもじまたはゴムべらでねらないように、粉けがなくなるまでボウルの底からすくいあげるようにしてさっくりと混ぜ、溶かした**A**を加えて手早く混ぜる。
- ②**に**⑤**の生地を一気に流し入れ、型をトントンとかるく落として空気を抜き、取り外したテーブルプレートにのせ**下段**に入れ **スイーツ/パン** **89 スポンジケーキ** で、加熱する。
- 加熱後、型ごと10~20cmの高さから落として焼き縮みを防ぎ、型から取り出してケーキ用型紙をはがす。十分に冷まし、ホイップクリームやくだものなどで飾る。

共立て法の作りかた

常温、室温に戻した卵をボウルに割り入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立てる。砂糖を加え、もったりするまで泡立てて（生地で「の」の字が書ける）からバニラエッセンスを加え、混ぜる。作りかた⑤から同様にする。



スポンジケーキ作りのポイント

断面				
状況	●ふくらみが悪い	●ふくらみが悪い	●表面に目立つシワがある	●部分的に目の詰まったところがある
	●全体にきめ（目）が詰まっている	●ぼそぼそしている	●全体にきめがあらいい	●ふくらみやきめにむらがある
原因	●かたくしまっている	●きめがあらいい、粉がダマになって残っている	●中央部が沈む	
	●卵の泡立てかたが足りない	●小麦粉の混ぜかたが足りない	●きちんと空気抜きをしていない	●溶かしバターが均一に混ざっていない（バターが熱いうちに混ぜること）
	●粉やバターを入れた後に混ぜ過ぎて、卵の泡がつぶれた（切るように混ぜる）	●小麦粉をふるっていない	●ボウルに残っている泡の消えた生地を、型の中央に入れた（端の方へ入れる）	
	●生地を長時間放置した		●小麦粉の量が少なかった	
	●砂糖の量が少なかった		●粉やバターを入れた後に混ぜ過ぎて卵の泡がつぶれた（切るように混ぜる）	

スポンジケーキのコツ

直径15～21cmのケーキが作れます。

材料	大きさ	直径15cm	直径18cm	直径21cm
小麦粉（薄力粉）		50g	90g	120g
砂糖		50g	90g	120g
卵		2個	3個	4個
バター		10g	15g	20g
牛乳		大さじ1/4	小さじ2	大さじ1
作り方	②	約1分	約1分30秒	約2分
	⑥	スイーツ・パン 89 スポンジケーキ		
		仕上がり調節		
		やや弱	中	やや強
加熱時間の目安		約43分	約46分	約49分

ケーキの型は

金属製で側面は止め金などのないフラットな物を使います。

共立て法のはときは

卵やボウルをあたためると泡立ちやすくなります。

卵白の泡立ては十分に

泡立ての目安は、泡立て器かハンドミキサーで生地を持ち上げた跡がピンとツノが立ったようになるまでです。

良好な仕上がりは

きめがそろっていてふくらみがよい。

表面がへこむときは

型から出し、底を上にして冷ますとよいでしょう。

手動調理で焼くときは

大きさ	付属品/皿受棚	加熱の種類	温度	加熱時間
				予熱有
直径15cm	テーブルプレート・ 下段	オーブン	150℃	35～45分
直径18cm				45～55分
直径21cm				45～55分