


スポンジケーキ(デコレーションケーキ)



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 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で加熱して溶かす。(加熱時間はスポンジケーキのコツを参照)

3. 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)
4. 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。
5. 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。
6. ②に⑤の生地を一気に流し入れ、型をトントンとかかる落として空気を抜き、角皿にのせ下段に入れ147 スポンジケーキ(デコレーションケーキ)で、加熱する。(仕上がり調節はスポンジケーキのコツを参照)
7. 加熱後、型ごと10~20cmの高さから落として焼き縮みを防ぎ、型から取り出して硫酸紙をはがす。十分に冷まし、ホイップクリームやく

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約45分	型1個分	 	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。
このレシピはMRO-W10A対応レシピです。

材料	直径15cmの金属製ケーキ型1個分	直径18cmの金属製ケーキ型1個分	直径21cmの金属製ケーキ型1個分
小麦粉(薄力粉)	50g	90g	120g
砂糖	50g	90g	120g
卵(卵黄と卵白に分ける)	2個	3個	4個
バニラエッセンス	少々	少々	少々
A 牛乳(室温に戻す)	大さじ1/4	小さじ2	大さじ1
A バター	10g	15g	20g
ホイップクリーム	適量	適量	適量
くだもの(いちごなど)	各適量	各適量	各適量

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	●全体にきめがあらう	●ふくらみやきめにむらがある
原因	●かたくしまっている	●きめがあらう、粉がダマになって残っている	●中央部が沈む	●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)
	●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	
	●粉やバターを入れた後に混ぜ過ぎで、卵の泡がつぶれた(切るように混ぜ)	●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)	

だものなどで飾る。

ける)		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	147 スポンジケーキ		
		仕上がり調節		
		やや弱	標準(中)	やや強
加熱時間の目安		約41分	約45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。

共立て法のとときは

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	予熱無
直径15cm	角皿・下段	オーブン	170℃	30～36分	36～42分
直径18cm				38～44分	42～48分
直径21cm				40～52分	46～52分