

シフォンカップケーキ



作りかた

- ボウルに卵黄、牛乳、はちみつを入れてクリーム状になるまでハンドミキサーで泡立て、サラダ油を加えてさらに泡立てる。
- 別の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3回に分けて加え、ツノが立つまで泡立てる。
- ①に②を加えて混ぜ、ふるったAを加えて粉けがなくなるまでゴムべらでさっくり混ぜ、直径1cmの口金をつけた絞り出し袋に入れる。
- ③をシリコンカップと同じ高さまで絞りだし、焼網の中央に寄せて並べ、テーブルプレートに置き **139 シフォンカップケーキ** で加熱する。加熱後、ケーキ

加熱の目安

加熱：約26分

1回に作れる分量

3～9個分

使用付属品



焼網
テーブルプレート

カロリー

184kcal

塩分

0.1g

※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	3個分	4個分	5個分	6個分	7個分	8個分	9個分
卵(卵黄と卵白に分ける)	1/2個	1個	1個	1・1/2個	1・1/2個	2個	2個
牛乳(常温に戻す)	8mL	11mL	13mL	15mL	20mL	22mL	25mL
はちみつ	6g	8g	11g	13g	15g	17g	20g
サラダ油	10mL	13mL	16mL	20mL	23mL	26mL	30mL
A 薄力粉	6g	8g	11g	13g	15g	17g	20g
A 強力粉	6g	8g	11g	13g	15g	17g	20g
砂糖(またはグラニュー糖)	11g	15g	19g	23g	27g	31g	35g
<チーズクリーム> クリームチーズ	40g	53g	66g	80g	93g	105g	120g
<チーズクリーム> 無塩バター	13g	17g	22g	26g	31g	35g	40g
<チーズクリーム> 粉砂糖	13g	17g	22g	26g	31g	35g	40g
<チーズクリーム> 食紅	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量

ひとくちメモ

生のフルーツやマシュマロ、アラザン、グミなどで飾ってもよいでしょう。

シフォンカップケーキのコツ

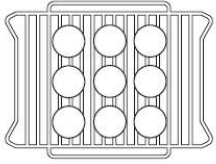
容器は

金属製の容器は使わない。耐熱温度200℃以上のシリコン製カップを使用してください。

紙製のカップを使用するときは

シリコンカップの中に紙製のカップを入れて使用します。

クーラーの上に逆さにしてのせ、冷ます。



5. チーズクリームを作る。耐熱ガラスボウルにクリームチーズを入れレンジ200W 1~2分で加熱し、ゴムべらでよく混ぜ、クリーム状にする。
6. バターを耐熱容器に入れレンジ200W 1~2分で加熱し柔らかくした物を⑤にねり込み、粉砂糖をふるい入れて混ぜ合わせ、少量の水で溶いた食紅を少しずつお好みの色になるまで加えて混ぜる。
7. ⑥をお好みの口金をつけた絞り出し袋に入れ、冷蔵庫で絞りやすいかたさになるまで冷やす。
8. ④をひっくり返して、⑦を絞って飾り、冷蔵庫で冷やしかためる。