

五月、新茶の季節です。

ビタミン豊富な抹茶のシ

フォンケーキを作りまし

ょう。しっと

りした生地の

味わいは皆大

好き、人気の

ケーキです。

デコレーションの抹茶

生クリームが、さわやか

な風を感じさせるデザイ

ンです。

〈作り方〉

①卵黄・サラダ油・熱

湯で溶いた抹茶・水をよ

2回に分けて加え混ぜ

泡立てる。

②卵白にひとつまみの

160—170度で約35

分、1／6カット3332

加え8分に泡

立て、パレツ

模様を描く

写真①。

③④シフォン型に流し、

⑤完全に冷めるまで、

型は逆さにしたままにし

ておく。

⑥型からはずす。

⑦仕上げ用生クリーム

とグラニュー糖を8分に

泡立てる。

グラニュー糖を加え、角

分焼く。

く混ぜ、薄力粉を加え混  
ぜる。

④シフォン型に流し、

②卵白にひとつまみの

160—170度で約35

分、1／6カット3332  
加え8分に泡立てる。  
立て、パレツ  
模様を描く

写真②。  
⑧⑨のケーキ全体に塗  
つっていく。

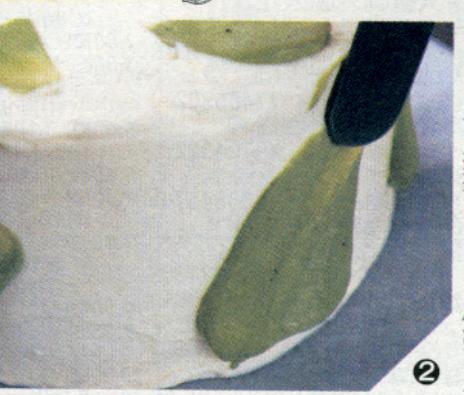
調理時間1時間30分  
⑩新潟調理師専門学校講師

柴川 日出子

ロゴ

# 抹茶シフォンケーキ

〔材料〕直径15cmのシフォン型1個分	40g(リットル)
卵白	60g(グラム)
グラニュー糖	3個(仕上げ用クリーム)
卵黄	3個(生クリーム)
サラダ油	60g(ミリリットル)
湯	150g(ミリリットル)
抹茶	3個(グラニュー糖)
大きさ	35g(大さじ1)
大きさ	3g(大さじ1)
生クリーム	18g(大さじ2)
抹茶	50g(ミリリットル)
小ささ	1g(小さじ1/2)



②



①

お菓子教室

