

令和2年6月26日（金）

食品流通科3年生の授業『総合実習』でシフォンケーキを製造しました。まずは卵を割って、卵白と卵黄に分けます。この時、卵白の中に卵黄が入らないよう慎重に作業します。



次に、卵黄に砂糖を加えてクリーム状になるまでしっかり混ぜこみます。そこにサラダ油、水の順に入れて混ぜ、均一になったところで薄力粉をふるいながら加えます。そして、むらなく混ぜ込んでいきます。



卵白に砂糖を加えて、ハンドミキサーで泡立てます。



目安とする固さまでメレンゲを立てたら、仕上げに泡だて器で混ぜて全体を均一化します。きめ細かい泡ができたか確認します。ボールを逆さにしても落ちません！



卵黄～薄力粉を混ぜたボールにメレンゲの半分を加え、しっかりと混ぜ込みます。



残り半分のメレンゲを加えます。この時は泡をつぶさないよう丁寧に混ぜます。最後にチョコスプレーを混ぜたら、型に流し込んで天板に並べます。その後、オーブンで焼き上げます。



焼きあがったら逆さにして室温まで冷やし、包装して完成です。

