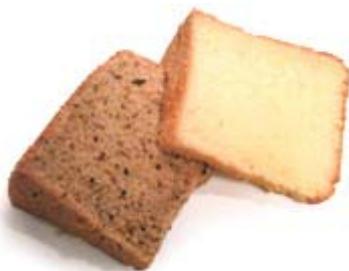


シフォンケーキ



材料 (20cmシフォン型1台分)

卵黄	100g
アールグレイ	5g
熱湯	150g
塩	一つまみ
卵白	200g
グラニュー糖	150g
薄力粉	130g
ベーキングパウダー	3g
アールグレイ	5g
オレンジコンフィ※	20g
溶かしバター又はオイル	80g

<作り方>

1 アールグレイはラップに包み、麺棒で数回の上して細かくします。5gに熱湯150gを注ぎ、2分ほど置きます。濾して紅茶液を作り、冷ましておきます。

2 ふるった粉に分量の砂糖の内50gを加え合わせておきます。

3 塩を加えて卵白を泡立てます。いきなり泡立ててしまうと、卵白の水溶液の部分が先に泡立ち分離してしまうので、必ずはじめに全体をほぐしてから、泡立てていきます。塩を加えます。加えることによってコシのあるメレンゲが立ちます。砂糖を少しずつ加えツヤがあってキメの細かい、しっかりとしたメレンゲを作ります。



4 卵黄をほぐします。細かく刻んだオレンジコンフィに少量の卵黄を加えて混ぜ合わせ、卵黄のボールに戻し入れて全体を合わせます。冷ました紅茶液120gを加えます。



5 粉の中に4を一度に加え、ホイッパーで合わせていきます。粉の真ん中に流し入れ、ホイッパーで円を書くように動かしながら全体をしっかりと合わせます。細かくした5gの紅茶の葉を加えます。



6 メレンゲに合わせていきます。メレンゲは置いておくとろもろとしてくるので、必ず加える前に全体をホイッパーで混ぜるようにします。メレンゲに5を一度に加え、ボールをまわしながらヘラでしっかりと混ぜ合わせます。ゆっくりと混ぜているとダマができてしまうので、手早く行います。ダマができてしまったら、ホイッパーで生地をすくって間から落とすような感じで切るようにして、ダマをとります。



7 溶かしバターを加えます。バターの方に少量の生地を加えしっかりと合わせます。それを生地のパールに戻し入れ、全体をしっかりと合わせます。

8 型に流し入れます。8分目位が目安です。170℃のオーブンで約30分。焼きあがったら型のまま逆さにして冷まします。



※オレンジコンフィ

オレンジの皮を30° ポーメシロップで煮たもの。オレンジカップより糖度が低い。

作り方

オレンジの皮を鍋に入れ、ひたひたまで水を加えます。加えた水の量を計っておきます。砂糖を加え、柔らかくなるまで煮ます。そのまま一晩おきます。
(30° ポーメシロップ) 目安・・・水750gに対して砂糖1kg

シフォンケーキにつけていただけるクリームを2つ紹介します。

クレーム ムスリーヌ

アングレーズソースにバターを加えたクリームです。

材料

牛乳	100g
バニラビーンズ	1/5本
卵黄	80g
グラニュー糖	100g
無塩バター	120g
ファーマントバター(発酵バター)	120g

<作り方>

1 牛乳を鍋に入れ、半量の砂糖を加えて沸騰直前まで温めます。バニラを裂いて加えます。

2 卵黄をほぐし、残りの砂糖を加えます。ホイッパーでよくすり合わせます。

3 温めた牛乳を加え、全体を軽く混ぜます。鍋に戻し入れ、ヘラで混ぜながら弱火～中火で煮ていきます。表面の細かい泡がだんだんと消えてきます。約85℃まで温めます。ボールに移し、冷やします。



4 バターを室温に戻し、ポマード状にします。冷ました3に数回に分けて加え、全体をしっかりと合わせます。



クレームパティシエール

材料

牛乳	500g
バニラビーンズ	1/2本
卵黄	125g
グラニュー糖	125g
薄力粉	50g

<作り方>

1 牛乳に砂糖半量とバニラビーンズを裂いて加え、火にかけます。沸騰直前まで温めます。

2 卵黄に残りの砂糖を加え、少し白っぽくなるくらいまですり混ぜます。粉を加えて軽く合わせます。



3 沸騰した牛乳の1/3を加えて軽くまぜ、鍋に戻し入れて強火で炊き上げます。火が通り、ぶくっとなってからも炊き続けます。ツヤがでてきて、コシがなくなりすーとなめらかになったら炊き上がりです。ボールに移し、ラップでぴったりと覆って氷水で冷やします。

