|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 所属  団体  氏名 | cid:18f7f5f7bd620a1e4fc1幌加内　そばスクール　蕎雪庵（山根　昌美） | | |
| 料理名 | そばのシフォンケーキ | | cid:18f7f5ea851102d32ea2cid:18f7f5e13a244ff7ae51cid:18f7f600d0c40a375f92 |
| 料理 | 材料名 | 分量 |
| そばペースト  生そば  水    **A**  卵白  グラニュー糖  **B**  卵黄  グラニュー糖  サラダ油  　水  そばペースト | 170ｇ  50ｃｃ  6個分  65ｇ  ４個分  65ｇ  60ｇ  50ｃｃ |
| 作り方 |
| 下準備  オーブンを170℃に予熱しておく  そばペーストの作り方は、生そばの打ち粉をできるだけ落としてパラパラにし、容器に入れ水を加えて冷蔵庫で1晩寝かせる  作り方   1. Ａのメレンゲの材料を深型のボウルに入れ軽く混ぜ合わせ、ハンドミキサー高速で固い角が立つまで泡立てる 2. Ｂの卵黄生地は、別のボウルに卵黄とグラニュー糖を入れて白っぽくなるまで混ぜ合わせ、サラダ油を少しずつ加え水と、そばペーストも加え混ぜ合わせる 3. ＢのボウルにＡを少し加えてゴムベラでグルグルしっかり混ぜる 4. ＢのボウルにＡの半量を加えて切るように混ぜる 5. ＢのボウルにＡの残りを加えて切るように混ぜる 6. 型に流し入れ型ごと上から落として空気を抜き、   170℃　35分位で焼く   1. 焼きあがったら型ごと逆にして冷ます 2. パレットナイフなどを型にそわせて一周する   底にパレットナイフを刺し、こちらもぐるっと一周剥がす  中心は竹串などで一周する   1. 保存方法は粗熱が取れたらビニール袋で覆い、   冷蔵庫で保管する |
| 備考 |  | | |