|  |  |
| --- | --- |
| 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 | 170ｇ50ｃｃ6個分65ｇ４個分65ｇ60ｇ50ｃｃ |
| 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 |  |