

「おうちカフェを楽しもう。」

難易度:中級

happy cafe recipe

ハッピーカフェレシピ

ディルマ紅茶を使った アールグレイシフォンケーキ

ディルマのアールグレイを使用した、
紅茶好きにはたまらないシフォンケーキです。
ティーバッグを使えば、茶葉を刻む手間も無く簡単。
焼いている時から紅茶の香りが一面に漂って、
気分を引き立ててくれます。



できあがり分量：20cmシフォン型1台分
所要時間(おおよそ)：1時間

使用する道具

- ・ボール/2個 (卵黄用、卵白用)
- ・ゴムベラ
- ・泡立て器 (ハンドミキサーがあると便利)
- ・シフォンケーキ型/20cm
- ・シフォンナイフ
- ・シフター (粉ふるい)

材料

- ・薄力粉/120g
- ・卵黄(Mサイズ)/5個
- ・卵白(Mサイズ)/6個
- ・グラニュー糖/110g
- ・牛乳/110ml
- ・グレープシードオイル/90ml (サラダオイルでも可)
- ・ディルマ アールグレイティーバッグ/6袋(12g)

下準備

- アールグレイはティーバッグから取り出し、薄力粉とあわせてふるっておきます。
- オーブンを170°Cに温めておきます。

作り方

- 【1】ボールに卵黄をほぐし入れ、泡立て器で混ぜます。
- 【2】【1】にグレープシードオイルを泡立て器で混ぜながら、少しずつ入れていきます。
- 【3】【2】に牛乳を泡立て器で混ぜながら、少しずつ入れていきます。
- 【4】【3】にふるっておいた薄力粉とアールグレイを一度に入れ、泡立て器で素早く混ぜます。
- 【5】メレンゲを作ります。
別のボールに卵白を入れ泡立て器で混ぜます。
全体に泡が出てきたら、グラニュー糖を大さじ1加え、混ぜていきます。分量が増えてきたら、残りのグラニュー糖等を3~4回に分けて入れます。
白くつやのあるキメの細かいメレンゲを作りましょう。
しっかりとツノが立つまで泡立せます。
- 【6】【4】のボールに【5】のメレンゲを1/3ぐらいを入れ、泡立て器でしっかりと混ぜます。
- 【7】【6】に残りのメレンゲを一度に入れ、ゴムベラでメレンゲをつぶさないように混ぜます。
ここで混ぜ方にムラがあると、穴があく原因になるので要注意。
- 【8】【7】を型をまわしながら流し込みます。
型を揺らし空気をしっかりと抜きます。
- 【9】170°Cに予熱したオーブンで約40分焼きます。
(お使いのオーブンにより温度・時間を調節してください。)
- 【10】焼きあがったら、型を逆さにして完全に冷まします。
- 【11】冷めたら型からはずします。
型と生地の上にシフォンナイフをそっと差し込み、上下に動かしながら1周静かにずらしていきます。
- 【12】お好みのサイズに切り分けてできあがりです。
お好みで生クリームやフルーツを添えても。

ポイント

- ・【2】【3】では分離しないようにしっかりと混ぜましょう。
- ・【5】では油分のないきれいなボールを使いましょう。油分が少しでもあるときれいなメレンゲができません。