

ミルクティーシフォン～キャラメルクリーム～

ミルクティーシフォン 1台:1167kcal 1/8カット:146kcal

キャラメルクリーム 739kcal



材料 17cmシフォン型・1台

ロイヤルミルクティー:

〔 紅茶(アールグレイ)……………3g
牛乳……………60cc

シフォンケーキ:

〔 卵黄……………3個分
砂糖……………30g
サラダ油……………30cc
ロイヤルミルクティー(上記より)……………35cc
薄力粉……………80g
紅茶(アールグレイ)……………3g

メレンゲ〔 卵白……………4個分
砂糖……………40g

キャラメルクリーム:

グラニュー糖……………90g
水……………15cc
生クリーム……………90g

下準備

- ロイヤルミルクティーを作っておく。
(イラスト面 工程 1~4参照)。
- 材料は室温に戻しておく。
- 紅茶葉は細かく砕いておく。
- オーブンに予熱を入れておく。

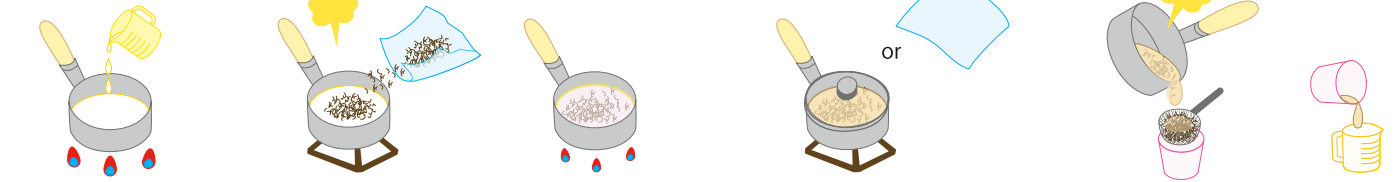
用意する道具

- 大・中ボウル
- ハンドミキサー
- ゴムベラ
- 泡立て器
- 粉ふるい
- 製菓用片手鍋
- 煮沸用鍋
- トング
- 直径17cmシフォン型
- ジャム瓶

MEMO

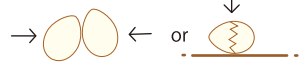
ミルクティーシフォン ～キャラメルクリーム～

ロイヤルミルクティー

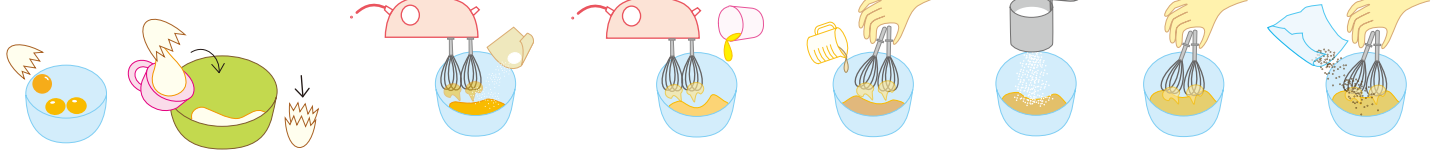
- 
- 鍋に牛乳を入れ、沸騰直前まで温める。
 - 火を止め、紅茶葉を加え再び加熱する(弱火1分)。
 - 火を止め、フタまたはラップをし、蒸らす(3分)。
 - 茶こしで紅茶葉をこし、計量する(35cc)。

シフォンケーキ

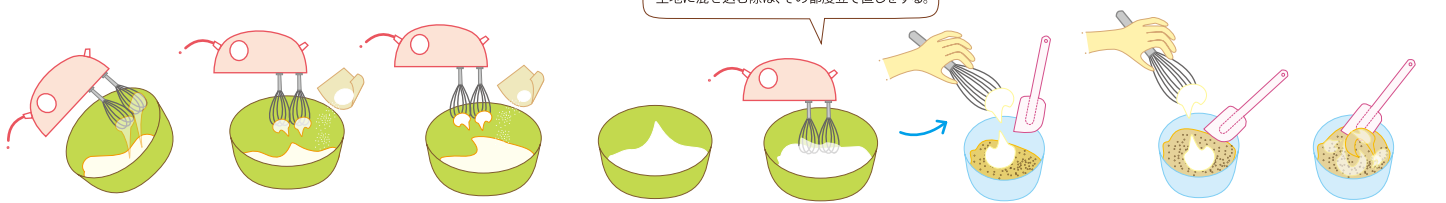
【卵の準備】

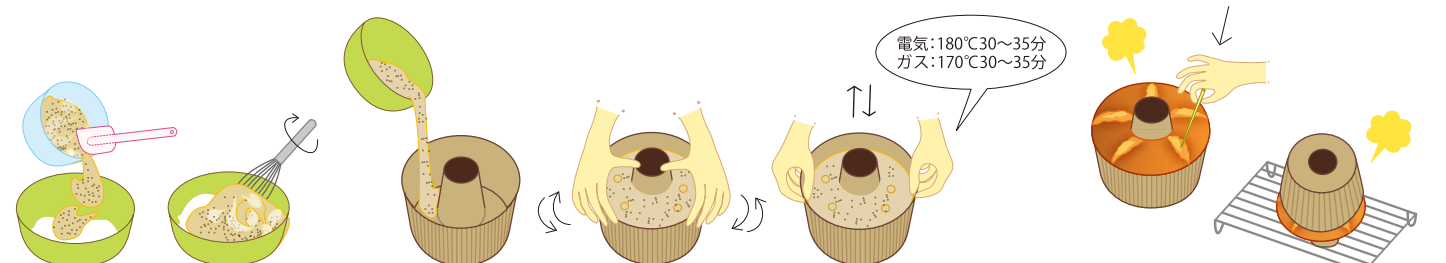


【生地作り】

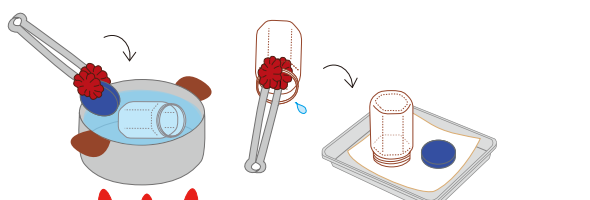
- 
- 卵を卵黄と卵白に分ける。
 - 卵黄をほぐし、砂糖を加え、白っぽくなるまですり混ぜる。
 - サラダ油を加え混ぜる。ハンドミキサーの羽を手に持ちロイヤルミルクティーを2回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
 - 薄力粉をふるい入れ、均一になるまで混ぜ紅茶葉を加え混ぜる。

【メレンゲを作る】

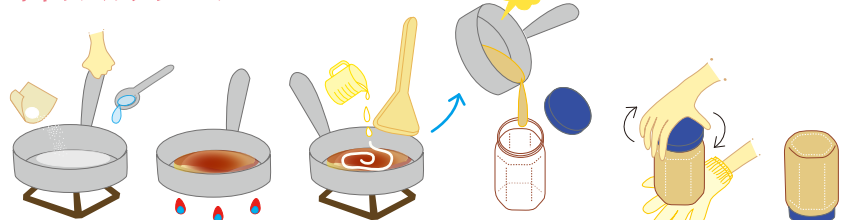
- 
- <Advice>
生地に混ぜ込む際は、その都度立て直しをする。
- 卵白のコシを切り、羽にやっとかかる位まで泡立てる。
 - 砂糖の1/2量を加え、角が立っておじぎする硬さになったら 残りの砂糖を加え角が立つまで泡立てる。
 - 低速でキメをととのえる。8にメレンゲの1/3を加えゴムベラでしっかり切り混ぜる。
 - さらにメレンゲの1/3を加え、マーブル状になるまで切り混ぜる。

- 
- メレンゲのボウルに12を加え、泡立て器で切り混ぜる。
 - 高めの位置から勢よく型に流し入れ、ゆすって表面を平らにする。
 - 電気：180℃30～35分
ガス：170℃30～35分
空気抜きをし、オープンで焼く。
 - 焼き上がりを確認し、逆さまにして粗熱を取る。

瓶の煮沸消毒

- 
- 鍋に洗淨した瓶・フタを入れ、水を加え、加熱する(沸騰後1～2分)。
 - 瓶・フタを取り出し、乾燥させる。水分が残っている場合はペーパーで拭き取る。

キャラメルクリーム

- 
- 鍋にグラニュー糖・水を入れ、加熱する(中～強火)。全体にきつね色になったら、火を止め、生クリームを4～5回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
 - 煮沸消毒した瓶に入れフタをきつく締め、逆さまにし冷ます。