



# ライ麦シフォン

ライ麦特有の甘味、小麦のコクを楽しめるシフォンです。

## 配合

(底径17cm型1台分)

## 工程

ドルチェ	55 g	1) 卵黄にグラニュー糖①を加え、白っぽくなるまでしっかりと泡立てる。
細挽きライ麦	20 g	2) 1) に水、サラダ油を加え、なじんだら合わせてふるった粉類を加え、粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。・・・ A
ベーキングパウダー	4 g	3) 別のボウルに卵白とグラニュー糖②でしっかりしたメレンゲを立てる。・・・ B
卵黄	50 g	4) AにBの一部(Aより少ない量)を加え、ざっくりと混ぜたところでBへ戻し入れる。 (最終生地比重 約0.35)
グラニュー糖①	30 g	5) 何も塗っていないシフォン型に生地を流し入れ、焼成する。
水	40 g	焼成温度 上火 170℃ / 下火 170℃
サラダ油	30 g	焼成時間 約40分
卵白	110 g	
グラニュー糖②	50 g	

準備)

- ・ドルチェ、細挽きライ麦、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく
- ・卵白をよく冷やしておく

