



“ふわふわしっとり” ポンジュースシフォン

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

ふわっとしっとりした生地に、ほんのりポンジュースを感じる優しい味のシフォンケーキ。
お好みでマーマレードやホイップクリームを添えてお召し上がり下さい。

香り



作って Eating!
食べてみました。

ポンジュースの爽やかな香りと軽い食感でついつい食べすぎてしまいそうです。焼き立てはふわふわで、冷やすと少ししっとりします。味も食感も優しいので、子供のおやつにもおもてなしにもおすすめです。

▶ 作り方

1. 小麦粉とベーキングパウダーは一緒にし、ふるっておく。オーブンを170℃に温めておく。
2. 卵黄をボウルへ移し、砂糖を入れ、マヨネーズ状に白っぽくなるまで泡立て器でよく混ぜる。サラダ油を少しずつ加え、全体がなじんだら、ポンジュース・オレンジリキュール(コアントロー)を加える。[1]でふるった粉を入れ、よく混ぜておく。
3. 卵白を別ボウルへ入れ、塩・1/3の砂糖を入れ、泡立てる。3回に分け砂糖を加えながら、しっかりと角が立つまで泡立てる。
4. [3]の卵白をひとつすくい[2]に入れ、しっかりとなじむまで泡立て器で混ぜる。続けて[2]のボウルへ卵白を全て加え、ゴムベラを使い、底からしっかりと白い筋がなくなるまで手早く混ぜる。
5. シフォンケーキ用の型に少し高い位置から[4]を注ぐ。オーブンへ入れる前に、空気抜きをする。型をしっかりと持ち、平らな台へ静かに底を1回打ちつける。さらに菜箸1本を使い、1周静かにぐるっと生地の中を回す。
6. 170℃に温めたオーブンで30分焼く。
7. 焼きあがったら、裏返したマグカップなどに逆さまにして3時間程度冷ます。
8. 竹串でゆっくり丁寧に型から外して、食べやすい大きさにカットしてできあがり。

▶ 材料(直径18cmシフォンケーキ型1個分)

- 卵白 5個分
- 砂糖(卵白用) 40g
- 塩 少々
- 卵黄 4個分
- 砂糖(卵黄用) 40g
- 小麦粉 80g
- ベーキングパウダー 小さじ1/2
- ポンジュース 70ml
- サラダ油 大さじ2
- オレンジリキュール(コアントロー) 15g
- 生クリーム・マーマレードジャム 適量

▶ 一口メモ

オーブンで焼くときに表面が焦げそうな場合はアルミホイルを被せると焦げつきにくくなります。余った卵黄1個分を使って、ポンカスタードソースが作れます。

【レシピはこちらから】

“とろり甘酸っぱい” ポンカスタードソース

<http://www.pom-de-cooking.jp/recipe/recipe23.html>

