

オレンジキャラメルシフォン

- ◇ 生オレンジを使用したキャラメルソースが味のアクセントになっています
- ◇ ふわふわ食感がクセになります

エネルギー 140kcal/切(10切分の1) 難易度 ★★★

アレルギー：小麦・卵・乳



材料 (直径 17cm シフォン型1個分)

◆A(オレンジキャラメルソース、Cの一部)

グラニュー糖……75g
水……大さじ 1
オレンジ果汁※

◆B(生地材料 1)

卵黄……2 個分
砂糖……20g
植物油……大さじ 2

◆C(生地材料 2)

A……大さじ 2
オレンジ果汁※……大さじ 2
オレンジ皮のすりおろし……大さじ 2

◆D(生地材料 3)

小麦粉……70g
ベーキングパウダー……小さじ 2/3

◆E(生地材料 4)

卵白……4 個分
砂糖……45g

粉砂糖……適量

下準備

- オレンジ 1 個の皮をすりおろし、果汁は絞りそれぞれの分量に取り分けておきます。
- 小麦粉とベーキングパウダー(D)はふるっておきます。

※オレンジ果汁が足りない場合は、100%オレンジジュースを別に用意してご使用ください。

アドバイス

- 焼きあがってからすぐに逆さにするのは、膨らんだ生地がしぼむのを防ぐためです。この作業を怠ると均一なふわわり感が実現しません。

作り方

- ① キャラメルソース作り A のグラニュー糖と水を鍋に入れて中火にかけます。色づき始めたら鍋をゆすり、全体が明るめの褐色になったらオレンジ果汁を入れて鍋をゆすり続け、均一な色にして冷ましておきます。
- ② 生地1作り ボウルにBの卵黄を入れて溶きほぐし、砂糖を加えて混ぜ、植物油を入れて均一になるまでよく混ぜます。
- ③ 生地2作り ②にCを加え混ぜ、ふるっておいたDを加えしっかりと混ぜます。
- ④ 生地4(メレンゲ)作り 別のボウルにEの卵白を入れ、砂糖を一つまみ入れたらハンドミキサーの高速で泡立てます。均一な泡の大きさになったら、残りの砂糖を一度に加え泡立てます。少し重くなりゆるくツノが立ったらハンドミキサーを止めます。
- ⑤ 生地合わせ ③に④のメレンゲを1/3量加え、ゴムベラでざっくりと混ぜて均一にします。
- ⑥ 残りのメレンゲを加えさっくりと混ぜます。
- ⑦ 焼成 ⑥を型に流し入れ、台にトントンと2回打ち付けて空気を抜きます。ゴムベラで表面の生地を型の側面につけ、オーブンに入れて170℃で22～23分焼きます。
- ⑧ 竹串をさして生地がついていなければ出来上がり。逆さにして粗熱をとり、型にパレットナイフを差し込み上下させながら一周し、中心も竹串で同様にして型から外します。
- ⑨ 10等分した1つを皿に盛り付け、粉砂糖をふるいかけます。Aはお好みでどうぞ。