



ソイキャラメルクリーム添え 豆乳シフォンケーキ

2

阿部
香折様



【豆乳シフォンケーキ材料】17cm型

(卵黄生地) 卵黄・・・60g 油・・・46g 豆乳(成分無調整豆乳)・・・65g
薄力粉・・・75g

(メレンゲ) 卵白・・・120g グラニュー糖・・・65g バニラオイル・・・3滴程度

【ソイキャラメルクリーム】作りやすい分量

てんさい糖・・・50g 水・・・5cc 豆乳(成分無調整豆乳)・・・50cc

【豆乳シフォンケーキ】

- 1.....卵黄生地を作る。卵黄をボウルに入れホイッパーで混ぜ、油、豆乳、バニラオイルを加えその都度混ぜる。薄力粉をふるいにかけて加え、更に混ぜる。
- 2.....メレンゲをつくる。ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーの低速で1分、その後少しもったりするまで高速に切替えて混ぜ、砂糖を3回に分けて混ぜる。
ボウルを逆さにしても、メレンゲが落ちないくらいまであわ立てる。
- 3.....卵黄生地に3回に分けてメレンゲを加え、その都度メレンゲの泡を壊さないように混ぜる。
(しっかり卵黄生地とメレンゲが均一になじむように。しっかりなじむことで、均一な気泡になり、しっとりふんわりします。)
型に生地を流し入れ、軽く型をゆすって生地表面を均等にならし、180度に予熱したオーブンで170度に下げ35分焼き、逆さにして冷やす。型から出してカットしてソイキャラメルクリームをかける。

【ソイキャラメルクリーム】

- 1.....豆乳は人肌に温めておく。
- 2.....鍋にてんさい糖と水を入れて馴染ませて強火にかける。途中焦げないように鍋を揺すぶりながら。色が濃くなり気泡が小さくなり、濃い茶色になったら火を止め、温めた豆乳を加え混ぜて冷蔵庫で冷やす(とろみが出る)。生クリームではなく豆乳のため、固まりすぎず、丁度よいとろみとなる。

【アピールポイント】

シフォンケーキは豆乳でふわふわしっとりの弾力ある食感に。

ソイキャラメルクリームは豆乳で丁度よいとろみになります。豆乳によりカロリーもOFF!!

審査員のコメント

写真を頂いた豆乳シフォンケーキも素晴らしい出来映えでしたが、なんとと言っても、ソイキャラメルクリームはお手柄です。阿部様の「もっちり豆乳パン」も食べてみたいと思います。