

## vol.6 シフォン生地のパールケーキ

《材料》 長さ 25cm～30cm 1本分

### 《生地》

たまご・・・・・・・・・・4コ  
グラニュー糖・・・・・・・・60g  
水・・・・・・・・・・60ml  
サラダ油・・・・・・・・・・30g  
薄力粉・・・・・・・・・・80g  
コーンスターチ・・・・・・小さじ1

### 《シロップ》

グラニュー糖・・・・・・・・10g  
お湯・・・・・・・・・・20ml

### 《クリーム》

生クリーム・・・・・・・・150ml  
グラニュー糖・・・・・・・・15g

お好みのフルーツ・・・・・・適量

### 《準備》

- (1) たまごは卵黄と卵白に分け、それぞれボウルに入れておきます。
- (2) 天板にクッキングペーパーを敷き、薄くサラダ油を塗っておきます。

### 《作り方》

#### （生地を作ります）

- ① 卵黄にグラニュー糖の1/2量を加え、白っぽくなるまでハンドミキサーで混ぜます。
- ② 水、サラダ油を少しずつ加え、ハンドミキサーでさらに混ぜます。
- ③ 薄力粉をふるい入れ、ゴムベラで混ぜ合わせます。
- ④ 卵白を溶きほぐし、ハンドミキサーで泡立て、残りのグラニュー糖を加えます。  
コーンスターチを加え、ピンとツノが立つまで泡立てます。
- ⑤ ③のボウルに、④のメレンゲを3回に分けて加え、ゴムベラで混ぜ合わせます。
- ⑥ 準備(2)の天板に流し、170℃に温めたオーブンで15分焼きます。  
焼き上がれば、生地の上にクッキングシートをのせて天板ごとひっくり返し、  
取り出します。敷き紙は はがさずに粗熱をとります。

#### （生クリームを泡立てます）

- ⑦ ボウルに生クリーム、グラニュー糖を入れ、氷水にあてながらしっかり泡立てます。

#### （仕上げます）

- ⑧ 冷ました⑥にシロップを打ち、⑦を塗ります。小切りにしたフルーツを並べ、生地の手前から巻き締め、紙ごと冷蔵庫で1時間ほど冷やします。