

デザート

焼き物

苺ショートケーキ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<21cm丸型使用>

卵	4 個
砂糖	125 g
薄力粉	100 g
バニラエッセンス	少々
バター	25 g
牛乳	25 g
バニラエッセンス	少々

●作り方

1. 型に紙を敷いておく
2. ボールに卵を砂糖を入れ、ハンドミキサーで良く泡立てバニラエッセンスを加える
3. ふるった薄力粉を入れ、捏ねないようにヘラで手早く混ぜる
4. 溶かしバターと牛乳を合わせたものを入れ、手早く混ぜる
5. ケーキ型に流し込み、焼き皿にのせる
6. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
(竹串を刺し、何もついてこなくなるまで)
7. 型から取り出し、網の上で冷ます
8. 生クリームと苺でデコレーションして仕上げる



加熱前



加熱後



●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
① オープン	160℃	10分	—	弱	ケーキ型

●ポイント

バターが下に沈むので、下から返すように混ぜます。
生地を泡立てる時は、ボールの中で8の字を書いて消えない程度までしっかりと泡立て下さい。