

スポンジケーキ



<材料>

スポンジ型(5号)/1台分	
全卵	96.0g
砂糖	75.0g
はちみつ	9.0g
薄力粉	70.0g
オリエンタルのベーキングパウダー	1g
牛乳	23.0g
無塩バター	15.0g

※1歳未満の乳幼児は、はちみつを食べることによって乳児ボツリヌス症にかかることがあります。1歳未満のお子様には絶対に与えないでください。

<準備>

- ・小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるう
- ・牛乳とバターは合わせて湯煎し保温する(約50℃)
- ・スポンジ型に合わせた紙を敷く
- ・オーブンを180℃に温める

<作り方>

- ① ボールに全卵、砂糖、はちみつを入れて、湯煎にかけ、混ぜながら36℃程度まで温める
- ② ハンドミキサーで①を高速で泡立て、ボリュームが出たら、中速で泡のキメを整える
- ③ ②にふるった小麦粉とベーキングパウダーを入れ、混ぜる
- ④ ③に湯煎したバターと牛乳を加え、混ぜる
- ⑤ 生地全量をスポンジ型に流しこむ
- ⑥ 180℃で23～25分焼く
- ⑦ 焼き上がったらすぐにショックを与え、型から外し、冷ます

ポイント

作り方④でバターを混ぜる際、バターが重いので生地の底にたまる事があるため、生地の一部をバターに加えて溶いてのばしてから混ぜると均一に混ぜることができます



オリエンタル酵母工業株式会社

食品事業本部

〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL: (03)3968-1116 FAX: (03)3968-8929

<https://www.oyc.co.jp/>