

～ハリーの謎のシフォンケーキ～より

シフォンケーキ

原案 ハリー・ベーカー(シフォンケーキ考案者)
 レシピ監修 エコール辻 東京 喜多村 貴光先生



1948年アメリカではじめて公開されたシフォンケーキのレシピを再現しました。
 生地にオレンジをまるごと使う爽やかな味わいが楽しめます。

材料 ~ 直径18cm1台分 ~

<生地>

| | | |
|-------------|-------|---------------------------------------|
| 薄力粉 | 90g | |
| グラニュー糖 | 125g | |
| ベーキングパウダー | 3g | |
| 塩 | 2g | |
| 卵黄 | 3個 | Mサイズ 約60g |
| サラダ油 | 35ml | |
| オレンジの皮 | 1/2個分 | |
| オレンジ果汁 | 60ml | オレンジジュース |
| 卵白 | 3個分 | Mサイズ 約90g |
| 酒石酸(しゅせきさん) | 1.5g | ※「クリーム・オブ・タータ」という名称で 製菓材料店などで手に入る。 |

1/3

<グレイズ>

| | | |
|-----------|-------|----------|
| バター | 40g | |
| 粉砂糖 | 125g | |
| オレンジ果汁 | 15ml | オレンジジュース |
| オレンジの皮 | 1/2個分 | |
| オレンジリキュール | 10ml | |

作り方

Prepare 準備

- オレンジを洗って表皮をすりおろしてから果汁を搾りこしておく。
- 薄力粉をふるっておく。

生地を作る

Step1 ステップ1

卵白に酒石酸を加えてほぐし、ミキサーでしっかりと泡立てる(メレンゲ)。



Step2 ステップ2

ボウルに薄力粉、グラニュー糖、ベーキングパウダー、塩、オレンジの皮を入れ、混ぜて中央をくぼませる。



Step3 ステップ3

ステップ2に卵黄、サラダ油、オレンジ果汁を加えてペースト状になるまで混ぜる。



Step4 ステップ4

ステップ1のメレンゲを泡立て器でさっと混ぜて、ステップ3に一部を加えてなじませる。
それを残りのメレンゲに入れてさっくりと混ぜ合わせる。



Step5 ステップ5

型に流して160℃のオーブンで約50分焼く。



Step6 ステップ6

焼き上がりをオーブンから出し、10cmくらいの高さから落として水蒸気を抜いてから、型ごと逆さまにして常温になるまで冷ます(3時間前後)。



Step7 ステップ7

型からはみ出した部分をカットして、包丁を型の側面にそわせて回転させサイドを外し、中心部、底部も同様にして型から抜く。



グレイズを作る

Step1 ステップ.1

バターを鍋に入れて溶かす。
溶けたら火を止める。



バターを溶かす

Step2 ステップ.2

鍋に粉砂糖、オレンジの皮、オレンジリキュール、
オレンジ果汁を加えて混ぜ合わせる。
※温度が下がると濃度がつくのですぐに使用する。



粉砂糖とオレンジの皮・果汁・リキュールを加える

仕上げ

Step1 ステップ.1

シフォンケーキを板のうえにおきグレイズをかける。
ヘラで軽くならして程よくサイドに垂らす。



ハリーの謹のシフォンケーキ
アメリカンなグレイズで飾る

Step2 ステップ.2

グレイズが固まればでき上がり。



ハリーの謹のシフォンケーキ
アメリカンなグレイズで飾る

3/3

食べごろと保存方法

グレイズが固まれば食べられます。乾燥しないように常温で保存、翌日中くらいに食べてください。