

～アメイさんの台湾カステラ～より

## 台湾カステラ

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



台南のアメイさんが作る台湾カステラは、フワフワ食感が大人気!

昔から台湾で愛されているカステラは、懐かしい味。

パイナップルのコンポートを生地に加えたカステラは夏らしい爽やかな味。どちらもぜひお試しあれ!!

**材料** ～18cm角型 プレーン、パイナップル風味 各1台分～

### <プレーン生地>

太白ごま油	70g	
薄力粉	100g	
牛乳	90ml	
卵黄	120g	Mサイズ6個分
卵白	180g	Mサイズ6個分
グラニュー糖	100g	

### <パイナップルのコンポート>

水	250ml	
グラニュー糖	100g	
パイナップル	1/4個	

### <パイナップル生地>

太白ごま油	70g	
薄力粉	100g	
スキムミルク(粉末)	20g	
パイナップルコンポート	80g	缶詰でも可(ステップ2)
パイナップルジュース	50ml	
卵黄	120g	Mサイズ6個分
卵白	180g	Mサイズ6個分
グラニュー糖	100g	
パイナップルコンポート	80g	缶詰でも可(ステップ3)

アーモンドダイス	10g	アーモンドスライス
ピスタチオ	5g	

<ホイップクリーム>

生クリーム(38%)	150g
------------	------

作り方

Prepare  
準備

- 薄力粉をふるっておく
- 型にオープンペーパーを敷いておく
- ピスタチオを粗く刻んでおく
- オーブンを150℃に温めておく

台湾カステラを作る

Step1  
ステップ1

50℃に湯せんで温めた油に薄力粉を加え、泡だて器でよく混ぜる。



Step2  
ステップ2

40℃に温めた牛乳を3回に分けて加え、混ぜる。



Step3  
ステップ3

卵黄を2~3回に分けて加え、混ぜる。



Step4  
ステップ4

卵白にグラニュー糖を3回に分けて加えながら泡立て、メレンゲを作る。



Step5  
ステップ5

ステップ3とステップ4を合わせ、ゴムべらで下から上へすくい上げるように混ぜる。



Step 6  
ステップ6

オープンペーパーを敷いた型に流し入れ、表面をならす。



Step 7  
ステップ7

バットにペーパータオルを敷いて型を置き、型の1/3の高さまでお湯を張り、150℃で約50分湯せん焼きをする。



Step 8  
ステップ8

焼き上がり後すぐに型からはずし、生地についている紙をはがす。



Step 9  
ステップ9

4等分にカットし、皿にのせ、お好みでホイップクリームを添える。



パイナップル風味の台湾カステラを作る

Step 1  
ステップ1

<パイナップルのコンポート>  
グラニュー糖と水を火にかけ、沸騰したらパイナップルを加えて煮る。  
火が通ったら冷ましておく。



Step 2  
ステップ2

パイナップルコンポート80gとパイナップルジュースを合わせ、軽くミキサーにかける。



Step 3  
ステップ3

パイナップルコンポート80gを5mm角に刻む。



Step 4  
ステップ4

50℃に湯せんで温めた油に薄力粉とスキムミルクを加え、泡だて器でよく混ぜる。



Step 5  
ステップ5

ステップ2を加え、混ぜる。



Step 6  
ステップ6

卵黄を2〜3回に分けて加え、混ぜる。



Step 7  
ステップ7

卵白にグラニュー糖を3回に分けて加えながら泡立て、メレンゲを作る。



Step 8  
ステップ8

ステップ6とステップ7を合わせ、ゴムべらですくいあげるように混ぜる。



Step 9  
ステップ9

オーブンペーパーを敷いた型に1/4量の生地を流し入れ、ステップ3を散らす。



Step 10  
ステップ10

残りの生地を流し入れ、表面をならし、アーモンドとピスタチオを散らす。



Step 11  
ステップ11

「台湾カステラ」ステップ7〜9と同様に焼いて仕上げる。



## 食べごろと保存方法

出来たてでも、冷ましてからでも、美味しく召し上がれます。冷暗所で保存し、次の日までにお召し上がり下さい。