

いちごのショートケーキ



栄養成分表示(1個100gあたり)

エネルギー:	250kcal
たんぱく質:	3.8g
脂質:	18.0g
炭水化物:	16.7g
ナトリウム:	36mg
(食塩相当量)	0.1g

ホテルパン種類:		20mm	使用推奨備品:		オープンシート
材料: () 内は2/3ホテルパン分量					
	卵白	6個 (4個)		薄力粉	115g (75g)
	砂糖	75g (50g)			
	卵黄	6個 (4個)		生クリーム	450g (300g)
	砂糖	30g (20g)		砂糖	23g (15g)
				いちご	適宜 (適宜)
(A)	サラダ油	60g (40g)			
	牛乳	105g (70g)			
	バニラオイル	適宜 (適宜)			
工程(使用機器)		調理手順			
下処理	①	卵白に砂糖を3〜4回に分けて角が立つまでメレンゲを作ります。			
	②	卵黄に砂糖をあわせ白っぽくなるまで泡立て、(A)を入れさらに混ぜます。			
	③	②にふるった薄力粉を入れ、ゴムべらでさっくりと混ぜ、さらに①のメレンゲを入れメレンゲをつぶさないように混ぜます。			
加熱調理 (スチームコンベクション)	④	ホテルパンにオープンシートを敷き、③を流してカードでならし加熱します。			
		ホットモード(170)℃・(18)分・風量(1)			
	⑤	粗熱をとった④を半分に切り、片方に泡立てた生クリームを塗り、半分に切ったいちごを並べ、さらに埋めるように生クリームを塗ってから、もう片方のスポンジを重ねます。			
	⑥	表面に生クリームを丁寧に塗り、飾りのホイップと苺を飾ったら、そのまま冷蔵庫で寝かせます。			
盛付・提供	⑧	人数分切り分けて、お皿に盛り付けて提供します。			
出来上り重量: () 内は2/3ホテルパン		約 1. 2kg (約0. 8kg)	食数: () 内は2/3ホテルパン		100g×12人分 (8人分)