

カステラ の作り方

455 × 305 mm 2枚分

原 材 料	割合	備考
小麦粉	1,200g	薄力粉
砂糖	1,200g	グラニュー糖
全卵	2,800g (殻含む)	必ず計量して下さい (L玉 40~42個)
バター	100g	
はちみつ	500g	
ザラメ糖	適量	

1. 準備

- (1) 原材料は正確に計量する
- (2) 天板に型枠をのせ、敷き紙をセットする
- (3) 小麦粉は2回程ふるいにかけておく
- (4) ミキサーボールに全卵、砂糖、蜂蜜を入れ湯煎しながら泡立て器で攪拌する
(冬期間にはミキサーボール、ワイヤホイッパー等を湯煎し温めておく)

2. ミキシング

- (1) 40 位に温まったら、4速 (H2) 8分~ をめどに泡立てる
(生地がワイヤホイッパーの上部になるまで泡立てる)
- (2) 生地をボールに移し、小麦粉をふるい入れてカードまたは素手で粉っぽさがなくなるまで底からよく混ぜ合わせる
湯煎したとかしバターを加え、さらによく混ぜる
抹茶、ココア等を入れるときは、小麦粉と一緒にふるい入れる

- ## 3. 焼 成
- ... セットした型枠に好みでザラメ糖をふり、生地を入れ天板をトントンと落として
エアークラッチ後約5~10分静置し、ヘラで表面をなだらかにした後、オーブンで焼く
上火 160 (タップ4) / 下火 160 (タップ5) 45分~50分

4. 完 成

- (1) 焼き上がったら、型枠と天板をはずす
- (2) 側面に霧吹きで水をかけ、紙をはがしカステラの上に濡れタオルを乗せ、あら熱をとる
- (3) あら熱がとれたら、好みの大きさに切り分けラップで包む

MEMO

お好みブレンド

- ・抹茶カステラ ... 抹茶 150g、砂糖 100g 増量
- ・ココアカステラ... ピュアココア 100g、砂糖 200g 増量
蜂蜜のかわりに水飴 300g

その他用意するものは

- ・敷き紙類... 底面 455 × 305 mm : 2枚 / 側面 400 × 120 mm : 8枚 (長辺 20mm 谷折)
- ・ラップ、お持ち帰り用紙箱、タッパ - 等
上記 敷き紙類は、1回 (2枚分) の必要量です。

