






● 材料（ケーキ丸型 2 個分）

薄力粉	200g
砂糖	200g
卵	6 個
溶かし無塩バター	60g
バニラエッセンス	適量
無塩バター（型に塗る分）	適量
薄力粉（型に塗る分）	適量

✔まず始めに

食材を投入する際には、スチームコンベクションオーブンが**指定の調理モード・調理温度**で立ち上がっていることを**必ず確認**してください。

調理モード	 ホットエアー	調理温度	160℃
調理時間	25 分	オプション機能	 ファン低速  ファン双転
使用備品	グリッド・ケーキ丸型（18cm）		

POINT

生地を混ぜ合わせる際は、ゴムベラでボールの底から生地を持ち上げて切るように混ぜ合わせます。
混ぜ過ぎると泡が消え、膨らみが悪くなるので注意しましょう。

● 下準備

- 薄力粉と砂糖はそれぞれふるいにかけておきます。
- ボールに卵黄を入れ、①の砂糖の 1/4 量を加えて、白っぽくなるまで泡立てます。
- 別のボールに卵白を入れて泡立て、残りの砂糖を 2～3 回に分けて加え、さらに泡立てます。
- ②の卵黄に③の卵白の 1/3 量とバニラエッセンスを加えて混ぜ合わせます。
- ④に残りの卵白を加えて、ゴムベラで切るように軽く混ぜ合わせます。 [写真1](#)
- ⑤に①の薄力粉を 2～3 回に分けて加えて、ゴムベラで切るように軽く混ぜ合わせます。
- 溶かし無塩バターに⑥の生地の 1/4 量を加えて混ぜ、これを⑥に加えてゴムベラで混ぜ合わせます。
- ケーキ型に薄く無塩バター（適量）を塗り、薄力粉（適量）を薄くはたきます。
- 型に⑦の生地を流し、型ごと台に 2～3 回打ち付けて中の空気を抜き、グリッドにのせます。 [写真2](#)



● 調理

- オプション機能を設定します。
- スチームコンベクションオーブンにグリッドを投入し、**ホットエアーモード 160℃**で 25 分調理します。
- 竹串を刺してみて生地がくっつかなければ出来上がりです [写真3](#)。熱いうちに型から取り出して冷まします。 [写真4](#)