

アジアの料理を作ってみよう!

Matcha Ciffon Cake : 抹茶シフォンケーキ

抹茶提供「伊藤園」

It's the time to enjoy a new crop of tea! This month, we introduce a simple yet very enjoyable 「Matcha Ciffon Cake」 which is made with wholesome "matcha", the finely ground quality green tea leaves. Do try and enjoy with your afternoon tea!

今月は、**アジアの料理を作ってみよう!** 番外編。「抹茶シフォンケーキ」のご紹介です。

抹茶は当地でも大人気。日本茶=ヘルシーというイメージからいろいろなお菓子や料理に使われているのを目にしますね。卵白の泡立てさえしっかりすれば失敗なく作れるケーキです。さあ、明日はお友達をお招きして楽しいティータイムはいかがでしょう。

<料理実施日: 2017年2月28日(火)>

<監修・撮影: 大屋 恵美、取材: 小関 由里、調理協力: マーフィー 道子、吉田 りか>



Ingredients

Makes 1x20 cm ciffon cake
(angel cake) tin

- 120g plain flour
- 10g matcha
(green tea powder)
- a pinch salt
- 6 egg yolks
- 7 egg whites
- 130g caster sugar
- 90ml vegetable oil
- 100ml milk

※Preheat oven to 180°C.

材料

直径 20cm の型 1 個分

- 薄力粉 120g
- 抹茶 10g
- 塩 ひとつまみ
- 卵黄 6 個分
- 卵白 7 個分
- グラニュー糖 130g
- 植物油 90cc
- 牛乳 100cc

※オーブンを 180°C に予熱





①-1



①-2



①-3



①-4



②-1



②-2



②-3



③-1



③-2



③-3



③-4



③-5



④-1



④-2



④-3



④-4

① Beat the egg yolks lightly and pour in the milk and mix. Add the vegetable oil and mix well. Sift the flour, matcha and salt into the egg yolk mixture and mix well. Set aside.

卵黄を泡立て器でほぐし、牛乳を加えて混ぜる。さらに植物油を入れてよく混ぜる。この中に薄力粉、抹茶、塩をふるいながら加え、十分に混ぜ合わせる。

② Using an electric mixer, beat the egg whites lightly, then put 1/3 of the sugar and beat again. Repeat another two times to mix all the sugar and make stiff meringue.

卵白をハンドミキサーで軽くほぐし、グラニュー糖を3回に分けて加え、角が立つまでしっかりと泡立ててメレンゲを作る。

③ Take 1/3 of the meringue and fold in to the egg yolk mixture with a wire whisk until well combined. Repeat another two times to mix the remaining meringue. Pour the batter into the tin and bake in the oven for about 40 minutes or until a bamboo skewer inserted in the centre comes out clean. Straight after you remove the cake from the oven, place it upside down on a jar/bottom of a cup which can hold the centre of the tin steadily. Leave to cool completely.

メレンゲを3回に分けて①の卵黄生地に加え、メレンゲが白く残らないように十分混ぜる。生地を型に流し込み、40分程度焼く。竹串を中心に刺して何もついてこなければ焼き上がり。オーブンから出したらすぐに、瓶など高さのある物の上に逆さまに置き、完全に冷ます。

A 30g caster sugar /
グラニュー糖
B 300ml whipping
cream / 生クリーム



④ For decoration: Prepare a bowl of iced water. Using an electric mixer, beat the whipping cream and sugar over the iced water. Do not overbeat as the cream should be soft enough to spread nicely over the cake. Once the cake is completely cool, cover with the cream using a spatula. Rest the cake in the fridge for two hours before slicing.

※ 生クリームとグラニュー糖をボウルに入れ、氷水にあてながら八分立てに泡立てる。冷めたシフォンケーキに塗る。切る前に2時間程度冷蔵庫で冷やす。