



# シフォンケーキのお悩みQ&A

## Q1:オーブンから出したらしぼんでしまいました

A1：焼き足りないと生地が型につかず、オーブンから出すと型から剥がれてしぼんでしまいます。

A2：焼き過ぎによって水分が蒸発してしまうとしぼんでしまいます。最大に浮いたところから少し縮んだところ、筒周りが焼けていればオーブンから出してOKです。

## Q2:底上げになってしまいました

A1：焼き足りないと生地が型につかず、底上げになってしまいます。

A2：型に生地を流したときの生地と生地の中の空気が抜けていないと空気が膨張して底上げになることがあります。

生地を流したら、菜箸でくるくる、軽く軽く落としてあげましょう。

## Q3:具材を入れたとき、具の部分位の穴があいてしまいます

A1：シフォンケーキは軽い生地なので、具材の重みで穴があきやすいです。

具材を入れた場合は、細かくして入れることをおすすめします。



# シフォンケーキのお悩みQ&A

## Q4:舌触りが重たくなります

A1：焼きが甘くて水分がしっかり飛んでいないと舌触りが重くなります。次回は焼き時間を少し増やしてみましょう。

A2：メレンゲの質が悪いとザラついたり、重い舌触りになります。卵白の温度を確かめて、手際よく作業を行いましょう。

## Q5:中心部分が陥没してしまった

A1：中心部分が一番最後に焼けるところなので、生焼けになりやすいです。

A2:オーブンから出す前に筒周り焼け具合を確認してください。

## Q6:ナイフでシフォンを外したら、表面がボロボロだった

A1：しっかり冷めていないまま外してしまうと、表面がボロボロしてしまいます。最低でも冷蔵庫で4時間は冷やしましょう。

## Q7:焼いている間に生地が溢れてきてしまった

A1：型が小さいサイズのもので焼いていませんか。

A2：卵黄生地とメレンゲの混ぜ合わせが甘いと、生地が膨らみ過ぎて溢れてしまいます。