



ライムシフォンケーキ

デザート・スイーツ

材料

〈直径14cm 1台分〉

・卵白(L)	3個	・卵黄	2個
・上白糖	50g	・マカデミアナッツオイル	25ml
・水	15ml	・プルコ ライム	40ml
・ライムゼスト	1g	・薄力粉	55g

【トッピング】

・ライム皮の千切り	適量	・ホイップクリーム	適量
-----------	----	-----------	----

作り方

- (1) ボウルに卵白を入れ、ホイッパーまたはハンドミキサーで少し泡立て、上白糖を25g入れ、メレンゲをつくる。
- (2) ボウルに卵黄を入れ、ホイッパーでほぐし、残りの上白糖25gを入れ、白くもったりとするまですり混ぜる。
- (3) マカデミアナッツオイル、水、プルコ ライム、ライムゼストの順に入れ、やさしく混ぜる。
- (4) ふるった薄力粉を入れ、さっくりと混ぜる。
- (5) (1)のメレンゲを3回に分けて入れ、切るように混ぜる。
- (6) シフォン型に水をスプレーし、(5)の生地を入れる。
- (7) 170℃で20分位焼成する。
- (8) 逆さまにして完全に冷ます。
- (9) 型から抜く。
- (10) ホイップクリーム、ライム皮の千切りで飾る。



このレシピに使用した商品

果汁入り飲料



プルコ ライム

フランスの国民的果汁ブランド。甘みがないのでドリンクやフード、デザートなど様々なレシピにアレンジできます。果実繊維も入って、ライムの香りや味わいがしっかりと引き立ちます。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

