

厚焼き パンケーキ

ふんわり、しっとりとしたスフレタイプのパンケーキです。

“粉やの息子”のパンケーキミックスを使用し専門店の味が簡単にお作りいただけます。



使用する器具

ハンドミキサーまたはホイッパー
(泡立て用)

ホットプレート(フッ素樹脂加工)

ゴムベラ、ボウル、

セルクル型(90φ高さ40mm)

原 材 料 名

配 合

材料 A

卵白(Mサイズ)	4個分
砂糖	50g

材料 B

◎ 粉やの息子 もちりパンケーキ	100g
卵黄(Mサイズ)	3個分
牛乳	60g
サラダ油	20g
バニラエッセンス	数滴

工 程

作業に入る前に

- ・ホットプレートに薄く油をひきます。
- ・ホットプレートに電源を入れ、【保温】にしておきます。
- ・セルクルの内側に油等を塗っておきます。

工程A

卵白をハンドミキサーで泡立てます。砂糖を3回に分けながら入れ、しっかりとメレンゲを作ります。

工程B

卵黄をハンドミキサーで混ぜてから、サラダ油を入れて白っぽくなるくらいしっかり混ぜる。そして牛乳を全部入れてさらに混ぜ合わせ、粉を入れます。ダマにならないように、ゆっくりと、粉が残らないように混ぜる。まぜすぎないように注意する。

1. 工程Bで作った生地にゴムベラを使い、3回に分けて工程Aで作ったメレンゲを入れる。この時泡をつぶさないように底からさっくりと混ぜ合わせる。
2. 保温にしていたホットプレートにセルクルを置き、生地をセルクルの半分を目安に流し入れます。温度は【保温】のままで焼く。
3. お湯を大さじ1杯～2杯を生地にかからないようホットプレートの真ん中に流し入れる。ふたをして約8分～10分蒸し焼きにします。
4. ふたを取り、表面と周りが固まってきたらパンケーキからセルクル抜いて裏返し、大さじ1杯のお湯を生地にかからないようにホットプレートの真ん中に流し入れ、ふたをして約5分焼きます。
5. 竹串を刺して、きれいに抜ければ出来上がりです。メープルシロップやホイップクリームなどお好みでお召し上がりください。