

# 広島県 presents 高校生が聞く！ 9 ジラジシゴトーク～料理人編～

## デザートプレート～レモンシフォン～

<b>■材料・分量</b>	<b>■作り方（手順をわかりやすく詳細に記入）</b>
卵 3個	※薄力粉とベーキングパウダーをあわせてふるっておく。
グラニュー糖 25g × 2	※レモンの皮をすりおろす。
サラダ油 30g	※レモンを薄く 2 mm 程度にスライスし、鍋にレモン、上白糖、水を加えて煮詰める。
湯 70ml	※パウンド型に型紙を敷く。
レモン汁 10ml	※オーブンを 170℃ に予熱する。
薄力粉 90g	
ベーキングパウダー 小さじ 1	
すりおろしたレモンの皮	①卵を卵白と卵黄にわけると、卵白と卵黄にそれぞれグラニュー糖を 2～3 回に分けて加えながらハンドミキサーで泡立てる。 (卵白の泡立ては氷水をあてながらツノがたつまで泡立てる)
<b>【トッピング】</b>	②サラダ油、お湯、レモン汁を泡立てた卵黄の方に加えて混ぜる。 ふるった薄力粉、ベーキングパウダーも加えて混ぜる。 泡立てた卵白を加え、ゴムベラにもちかえ、さっくり混ぜる。 すりおろしたレモンの皮を入れて混ぜる。
レモン 1個	③パウンド型に流し入れ、170℃で 40 分くらい様子を見ながら焼く。 焼けたら粗熱をとり、切り分ける。
上白糖 60g	④盛り付けた後、煮詰めたレモンをのせる。
水 60g	

レシピ考案：進徳女子高等学校 国際食育デザイン科