

シフォンケーキが^{何となく}わかる号

2021.3.27(土)

荒田珈琲のケーキは主に店主が焼いています。

種類がいろいろある中で、ヨナのイチオシなのがシフォンケーキです。おすすめ理由は「シンプルな原材料」「手早く作れる」「店主の18番」など。それに、珈琲やお飲み物と合い、世代を問わず召し上がっていただけるから、開業前にメニューを考えている頃に「シフォンケーキだけ何種類も出る珈琲店」という構想もあったのだとか…(店主 後日談)

確かに、過去に焼いた台数を考えるとダントツ多いシフォンケーキ。でもヨナとしては他のケーキも食べられ…もといご提供できる今のラインナップも いいんじゃないかな!? と思います 😊

— 毎日、焼くところを見学しているヨナが、何となく覚えた役に立たないシフォンケーキの作り方まとめ —

START ホウ乳は2つ!!

卵黄、卵白、フライパン、油、砂糖、小麦粉

ツツ

卵白を泡立てる。砂糖半分くらい入れてツツが立つまで!

卵黄のホイップ、小麦粉、卵白

卵黄ペースト混ぜて、小麦粉ふるふる入れる。卵白(レンジ状)も加えて混ぜる。

ぽって

卵白を全部入れて泡をつささない様に混ぜる。

ぽって

シフォン型に注ぐ

ふもろい!!

オーブンで170℃ 30分ちよと…こもりします。

空気を抜く

何となくわかりましたか??

卵白がメレンゲになって捏み込んだ空気が熱で膨らみ、ケーキをふわふわにしているので卵ってスゴイ!!と感じます。科学だあー!!

焼いたら逆さにして冷ます。縮みを防ぎます。

平らな台でね

珈琲豆コラム

by 店主

コーヒー豆には生豆で15%ほど油分が含まれています。焙煎すると染み出すコーヒーオイルがコクのある味わいを引き出すので、オイルを焦がさず、でもしっかり焼く加減が大切です。深煎り豆はよく瓶に油が付いていますよね。これを新鮮なまま、ネドリップすることで余分なオイルは流された、おいしい一杯が手出されるのです。



園芸部 つうしん

本台のソメイヨシノが満開です。桜が咲くと、その圧倒的な存在感に視覚からも季節の移り変わりを思い知らされます。さて、荒田珈琲の店頭に新しくベンチ型のプランターが加わったことにお気づきでしょうか? "ARATA COFFEE"とステンシルした、オリジナルなんですよ! 園芸部長(ヨナ)はとても気に入っています!

お知らせ

1周年企画のちょこじ、当たり券をお使いいただきありがとうございます! 予想を上回る回収率に嬉しくなって、毎年やりたくなってまいります。券のご利用は5月末までですのでお手元にある方はお忘れなく!!

アガタワ

