

KUMAMOTO

天草

AMAKUSA

晩柑シフォンケーキ 松本 香代子



材料(23cmシフォン型)

小麦粉(県内産) ……………145g
卵 ……………6個
砂糖 ……………115g
牛乳 ……………60cc
サラダ油 ……………60cc
晩柑(あまくさ晩柑) ……1/2個
砂糖 ……水煮後の果皮と同重量
グラニュー糖 ……………15g

作り方

- ①晩柑は果汁と果皮に分けておく。果皮は水煮して苦みを取った後、同量の砂糖で煮て、グラニュー糖をまぶしておく。
- ②卵は卵白と卵黄に分けておく。卵白に砂糖を3回に分けて入れ泡立てる。
- ③卵黄のボウルに、(牛乳+果汁)120ccを入れ混ぜる。次にサラダ油を入れ、さらに混ぜた後、小麦粉を振り入れ混ぜる。
- ④泡立てた卵白を③に3回に分けて入れ、よく混ぜ合わせる。小さく刻んだ晩柑のピールも加え軽く合わせる。
- ⑤型に流し込み、185℃のオープンで40分焼く。
※果皮は晩柑の特長を出すために苦みを取りすぎない。

料理に
まつわる話

特産のあまくさ晩柑のピールを使って作りました。また、県産小麦3品種をブレンドした小麦粉を使用し、地産地消に協力しています。

まめ
知識

晩柑の皮には他の柑橘類に比べ、発がん抑制作用のある「オーラペン」という成分が多く含まれています。