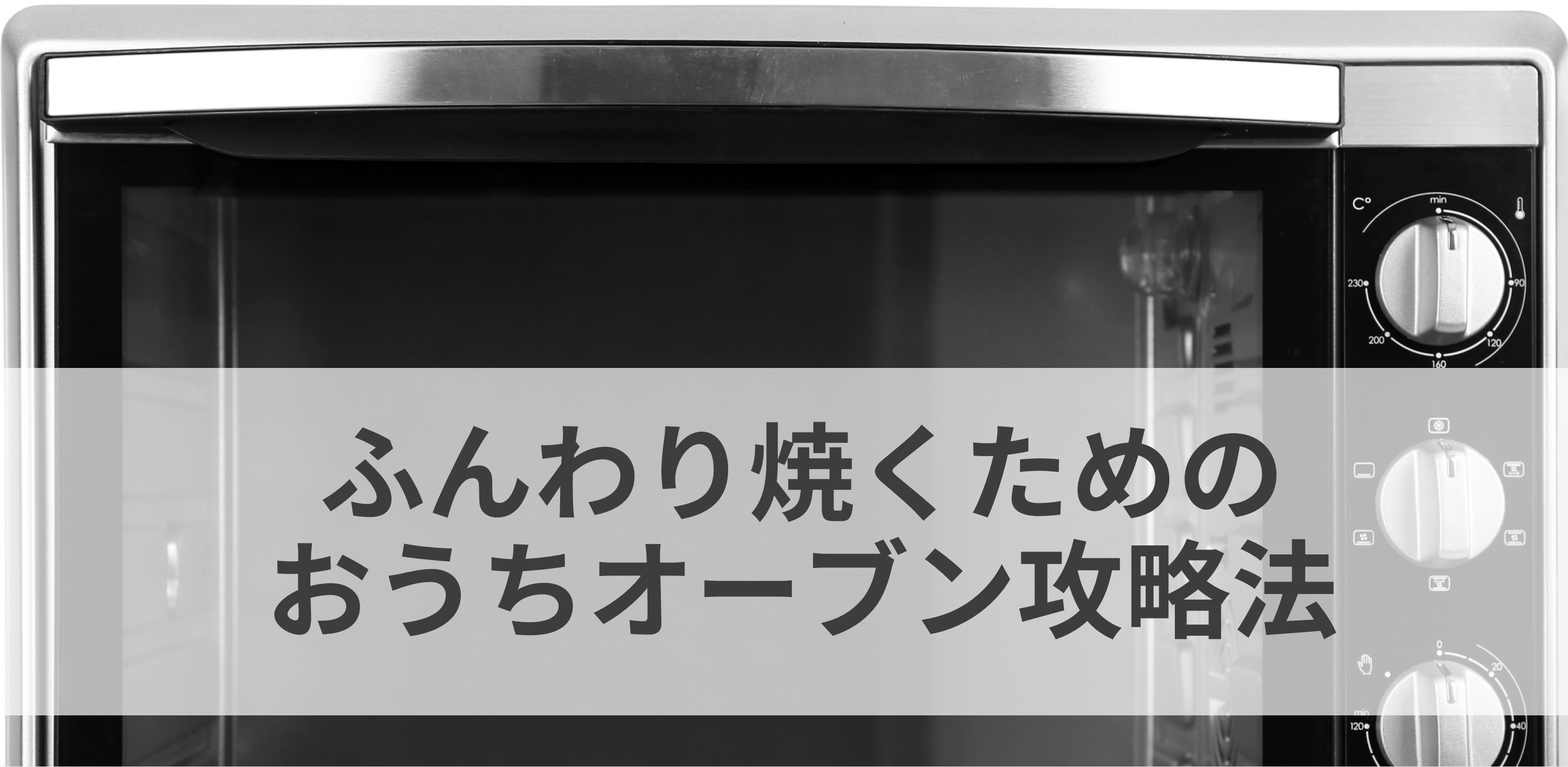




ふんわり焼くための おうちオーブン攻略法

美味しいシフォンを焼くには、実はオーブンが重要！
おうちでシフォンを焼くとき、ココを見てみましょう！



その原因、オーブンかも！？

**メレンゲも合わせもよかったはず！
なのに膨らまない、爆発した！！
もしかしたらオーブンが原因かもしれません。**

まず見てほしいのは庫内の大きさ！

**30L以上あるかどうかチェック！
26Lだとうまく焼けない可能性も。**

17cm以上の型でシフォンを焼きたい場合、
庫内が30L以上の物を推奨します。

26Lだと熱量が足りずうまく焼けなかったり。
上が焦げたりしやすいです。

型番やトリセツで
見てみてね！



設置場所も大切！！

窓際、扉のそばなどで温度が上がらなかったケースも！

オーブンの後ろに出窓があったり、
近くに扉があって外気に触れやすい所だと、
特に冬場は温度が上がりにくく不安定になった
ケースが実際に合ったので注意を！！



壁ギリギリの設置も焼き上がりに影響するので注意！

庫内温度計を置こう！！

シフォンケーキをおいしく焼くには、
特に最初の熱が大切☆

アマゾンなどで
1500円程度
で買えますよ♡

なので**庫内温度計はマスト！！**
温度計は置く場所でも温度が変わるのですが、
私は手前の同じ場所に置いています。



ただし！数字にとらわれすぎないこと！

オーブンの設定は190℃、温度計は170℃
時間通りに焼いたのに焦げた！！なんてことも。

大切なのは「焼けたシフォンと向き合う」こと。

温度は大切だけど、そこにとらわれ過ぎないで！
うまく焼けたときの設定温度などは記録を！！



予熱完了ブザーに騙されないで(笑)！

予熱完了ブザーが鳴っても、実際の庫内温度計を見ると、そのほとんどが -40°C くらいなんです。

170 $^{\circ}\text{C}$ に設定したなら、ブザーから何分後に170 $^{\circ}\text{C}$ になるか最初はチェックをしましょう。

その時間を見越してオーブンの予熱を入れるのも大切☆

焼きムラにも注意！！

オーブンによって、奥が強い、右側が強いなどクセがある場合も！

シフォンを焼くとき、必ずしもど真ん中に型を置けばいい！というわけではありません！

あなたのオーブンの癖をつかみましょう☆

(最初是天板にクッキーを並べて焼くとわかりやすいです)

網焼きか天板焼きかはオーブンによる

これはどちらが正解ではなく、
最初にご自身のオーブンでキレイに焼ける
方法で思っただいてOKです。

色々試す中で、だんだん分かってきます！



網焼き

**天板で焼いたら膨らみすぎた！
けど、網にしたら落ち着いた！**

逆のケースもあります。

**これはお使いのオーブンで
違ってくるので
試して見て下さいね！！**



天板焼き



オーブンを攻略して ふわふわシフォンを焼こう♡

オーブンに入れたらOK！ではなく、
最初は膨らみ方などよく観察してみて☆
レッスンで先生と相談しながら攻略するのが
とってもオススメです♡

☆本やYouTubeを見て作ってもうまくいかない方は、
「なぜ？」を知ると驚くほど早く上達します♪

☆お教室の先生は「なぜ」を知ること、生徒さんも
先生も楽しくてワクワクするレッスンができるようにな
りますよ！！

ふわもふシフォンでは米粉シフォン作りの
「なぜ？」をとことん研究した
魔法の米粉シフォン理論講座もあります。

体験レッスン開催中☆

気になる方は見てみてね！！！！

