

シフォンケーキ制作記録シート

年 月 日 天気

メニュー				
温度	室温 °C	湿度 %	卵白の温度 °C	
目標3つ	1. 2. 3.			
材料使用分量	卵黄	g	卵白 g	
	水分量	g	米粉 g	米粉の種類
焼成温度	予熱	°C オープン機種		
	焼成	°C 分	(天板 ・ 網 ・ その他())	
	焼きはじめ 焼き終わり			
膨らみ方	縁までの時間 分		高さマックスの時間 分	
	膨らみ方	花割れ ・ 横割れ ・ 爆発 ・ その他()		
カット面	キメ	よい ・ 荒い ・ 大穴 ・ 空洞		
	トラブル	底上げ ・ 腰折れ ・ 目詰まり ・ その他()		
感想 (自分だけでなく、他の人からのも含む)				
気づき 質問など				
次回への仮説 アクション				

【ご質問の際は以下の写真を合わせてご提出ください。】

- ①卵黄生地終わりの状態(固さの分かる写真または動画)。
- ②メレンゲの立ててる場面動画。(写真の方は立て終わりの状態写真)。
- ③卵黄生地との合わせ(写真のみの方は合わせが完了した生地の状態)。
- ④焼き上がりの状態
- ⑤カット面の状態

☆添削はレッスンメニューのみとさせていただきます。アレンジは添削しかねますのでご了承ください。