

今週のテーマ

実験

ケーキ作りを探究

新座市立第三中1年

沢辺 真宏^{まひろ} 13 (新座市)

臨時休校中、趣味のお菓子作りにはまっています。好きになったきっかけが、4年生の時にスターバックスコーヒーで出会ったシフォンケーキ。自分でも作ってみたいと思い、シフォンケーキ作りに挑みました。

初めてチャレンジした際には空洞ができてしまい大失敗。その後も失敗が続きましたが、4度目にしてようやく成功しました。しかし、パサついた感じが強く、納得がいかなかったのので色々なレシピをチェックして、牛乳を多くしたり小麦を多くしたりするなど試行錯誤しました。その結果たどりついた答えが、卵白メレンゲを多くすること。ふわふわ感がアップし、口溶けがとてもよくなりました。

あれこれ試してようやく完成した味は、本当においしく感動的でした。お菓子作りは、正に実験の繰り返しだと思います。