

知って得する 台湾カステラの話

ふわしゅわ食感がたまらない！台湾カステラって知ってる？皆さんは台湾カステラをご存知でしょうか？ここ数年、続々と台湾フードがブームになっていきますが、台湾カステラもその一つ。日本のカステラとはまた違った味わいが楽しめる“台湾カステラ”は、専門店が登場するほどの人気ぶり！朝から行列の絶えないお店も存在します。台湾カステラって何？普通のカステラとの違いは？台湾カステラ、皆さんも一度は耳にしたことがあるのではないのでしょうか。2020年前半からブームが広がり、今では「#台湾カステラ」とInstagramで検索すると10万件以上ヒットするほどの人気スイーツです。元々、台湾カステラは台湾北部の淡水（ダンシュイ）という地域の名物菓子。現地では“焼きたてのケーキ”を意味する「現烤蛋糕（シエンカオダンガオ）」と呼ばれています。あまり膨らんでおらず、しっとりとした食感が特徴の日本のカステラに対し、台湾カステラは見た目も食感もふわふわ。同じ“カステラ”と呼ばれてはいるものの、材料や作り方が大きく異なるため全く別のお菓子と言えます。また焼き立て、常温、冷蔵と、温度によ

ってそれぞれ違った食感を楽しめるのも台湾カステラの魅力の一つ。焼き立てではふわつとした食感を存分に味わえ、常温になるとしっとり感、プルふわ感が楽しい口当たりへと変化。冷蔵庫でしっかりと冷やすと、スフレのようなくちどけが味わえます。ぜひ召し上がる際には温度による変化も楽しんでみてください。『台湾カステラの作り方』実はおうちでも作ることができます！ちよつと難しそうに感じながらも、ポイントさえ押さえれば簡単に作ることが出来ますよ。ぜひおうちカフェのお供にいかがですか。



【材料（18cmスクエア型一台分）】
卵 6個・バター 70g・牛乳 80g・薄力粉 90g・グラニュー糖 100g

【作り方】①準備

- ・薄力粉はふるいにかけておく。
- ・オーブンを150℃に予熱しておく。
- ・バターを溶かしておく。
- ・牛乳は人肌くらいに温めておく。
- ・型より約5cm高くなるように、クッキングペーパーを敷いておく。

- ・60℃くらいのお湯を用意しておく（⑤⑥湯煎用）
- ・天板かバットの上に布巾を敷き、その上に型をセットしておく。
- ・卵を卵黄と卵白に分けておく。

- ②溶かしバターに、温めた牛乳・①の薄力粉を入れて混ぜ、さらに卵黄も混ぜ合わせる。
- ③別のボウルで卵白にグラニュー糖を3回に分けて加えながらメレンゲを作る。立ったツノが少しお辞儀するくらいのおさままで泡立てましょう。
- ④②に③のメレンゲを3回くらいに分けてさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤④を型に流し込み、天板（もしくはバット）に湯専用のお湯を流し込む。
- ⑥150℃のオーブンで60分ほど湯煎焼きする。竹串を刺して生地がついて来なければOK。焼き上がったらすぐに型からはずし、クッキングシートを剥がしたら完成です。

天峰建設の情報・画像がQRコードで見られます

