

A-4 エンゼルフード・ケーキにおける蔗糖と果糖の相異

竹林やえ子

目的 蔗糖と果糖の調理品(料理, 和菓子, 洋菓子)についての相異の概略は, 本年6月日本家政学会関東支部会において発表した。今回は洋菓子中のエンゼルフード・ケーキについて実験を行った。エンゼルフードケーキは卵白の起泡によるスポンジケーキの一種であり, マヨネーズソースや, カスタードクリーム等を作った場合の残りの卵白判用になり, 技術上はむづかしいと云われているケーキであるが取りあげてみることにした。

方法 最初に重酒石酸カリの量, 粉の量, 泡を加减, 粉のませ方等について予備実験を行い, 大作の目安量を定めて本実験に移った。主材料中の卵白量を一定にし, 焙焼温度, 糖の種類, 糖の量の三元配置とそれぞれを水準にして8種の実験を行った。

成品について翌日表皮および内相の色, 大きさ, きめ, かたさ等について測定を行った。

結果 色について内相は蔗糖入りのものは白く, 果糖入りのものは黄褐色であり表皮は蔗糖は焙焼温度が高い方がよく低いものはうすい。果糖は温度が高いものは濃くすき低い方がよい色であった。大きさにについては分散分析を行ったが温度が高いものが大きく, 果糖よりも蔗糖のものが大きく出来た。