

## \*25 スポンジケーキの製法に関する実験

福井大学 ○門窪 照子  
竹林やゑ子

丸型デコレーションケーキの台としてのスポンジケーキは形は上面が平であり、味は上のクリームにマッチする事が望ましいが、簡単なものについての製法に関し次の事項について実験した。

オーブンの温度は最初より一定にした場合と、十分ふくれる迄の温度とふくれてからの温度と二段階に分けて焼いてみたが後者の方がよい結果が得られた。次に泡立ちについては春夏秋に実験したが春秋はよく泡立ち夏は泡立ちが悪い事が知られ、又、卵の新古によっても泡立ちに要する時間の異なる事を知る事が出来た。次は口ざわりをよくするために水を添加してみたがあまり量が多くてはよくない事を知った。砂糖の量の増加は甘味を増しておいしくするばかりでなく、スポンジの形成に大いに効果のある事がわかり、これも一応の限界があってあまり多すぎても菓子にならぬ事を知った。