

——シュー皮の場合——

大谷女子短大

○大喜多祥子

山田光江

目的 最近の電気オーブンはファン付のものが多く、予備加熱については必ず行なうよう指定しているのが現状である。従者らはガスオーブンで一連の検討をし、また前報¹⁾でスポンジケーキ(150°C, 40分)では電気オーブンでもファン付ならば予備加熱は不要と報告した。しかしガスオーブンに比べて焙焼初期の庫内温上昇速度が緩慢である為、より高温より短時間で焼き上げるものについてはさらに検討の余地が残った。そこで本報ではそのような焙焼条件のものとしてシュー皮をとりあげ、生地重量1ヶ当り25gの大型と、さらに短時間で焼き上げる5gの小型とにつき、予備加熱の必要性を検討した。

方法 ナショナルエレクトリックオーブンNE-8400型を用い、温度目盛は205°Cにセットし、生地は天板に6ヶずつ絞り出した。庫内温度と消費電力量を測りながら、予備加熱(10分)「あり」、「なし」で各々6段階の焙焼時間で加熱をやめてオーブンからとり出し、60分放冷後の重量・体積・高さ・色を測定し、予備加熱「あり」と「なし」の焙焼状態を経時的に比較した。

結果 25g大では予備加熱「なし」は「あり」より膨張開始は約5分遅れるが、焙焼時間の延長により焼き色はほぼ同じになる。しかし体積は「なし」は「あり」より僅かながら有意に小さく、焙焼初期の庫内温上昇の緩慢さの影響と思われる。とは言え「なし」の場合もシュー皮として支障なく十分に膨化していて「あり」の90%以上の体積であり、消費電力量の少ないことからファン付電気オーブンでは予備加熱が不可欠とは言い難かった。5g大もほぼ同様の結果であった。

1)大喜多祥子、山田光江：家政研(奈良), 30, 77 (1984)