

スポンジケーキ工程ごとのチェック表

工程	チェックポイント	解説
卵の泡立て	湯煎で卵を適温（人肌・36℃程度）にあたためているか？	卵を湯煎にかけると、卵の表面張力がゆるみ、泡立ちがよくなる。
	泡立が不足していないか？	泡立てが不足していると、生地が膨らまない。 【泡だて不足の状態】すくって落とした生地がすぐに消える。サラサラしている
	泡立てすぎていないか？	泡立てが過剰だと、勢いよく膨らみ、焼成後にしぼむことがある。 【泡立て過剰の状態】すくって落とした生地が全然消えない。ずっと残る
粉の混ぜ	正しく切り混ぜができていないか？	混ぜ方が間違っていると、泡をつぶしてしまう原因となる （結果ケーキが膨らまない）
	混ぜ終わりはリュバン状（リボン状）になっているか？	見極めのポイントは、【リュバン状】で【ツヤがある】こと。
	混ぜ不足ではないか？	混ぜ不足だと口当たりの悪いボソボソした生地となる。 【混ぜ不足の状態】すくった生地がちぎれる。ポトつかたまりで落ちる
	混ぜすぎていないか？	混ぜすぎるとかたくて膨らみの悪い生地となる。 【混ぜすぎの状態】生地が糸状になって、サラサラと落ちる
	混ぜ終わりは生地にツヤが出ているか？	ツヤが出ていない状態はまだ混ぜが足りない。
バター混ぜ	バターの温度は温かい状態か？	バターが冷めた状態だと、生地になじまない、膨らみを悪くする。
焼成	オーブンの予熱は十分か？	温度が低いと膨らみが悪くなる。
	しっかりと焼成できているか？	焼成不足だと、焼き終わったあとに側面が折れたり、表面がベトついたりする