

～ 布施さんの話 ～ (29)

オープン当初からの業者さん、阿部綜合印刷さん！
担当はずーっと同じ人、そう布施さん。
だからオイラたちの間では 布施綜合印刷
って呼んでいます。(笑)。
常にヤル気があるのかないかわからない(笑)。
注文したものは絶対メモをとらないので
何かしら必ず忘れる(笑)。
「何ぞ忘れたの」ってきくと必ずもってもらい
言い言尺をする(笑)。
この前なんぞ「3つ以上いっぺんに注文しな
いで下さい、頭から煙が出ちゃいますから」
だって(笑)。
営業マンなのにただの一度も商品の提案を
したことがない(笑)。
もう笑っちゃうくらい営業マンに向いてない！
でもなぜか、本当になぜかわからないけど
布施さんから物を買ってしまうんです。
そう！阿部綜合印刷さんからしなくて
布施綜合印刷に注文してしまう(笑)。
不思議なんですそれが布施さんの魅力
なんです。
何かの本に書いてありました。
不思議な字は思っても(考えても)議論し
てもわからないって意味なんだよーって(笑)。

チョコシフォン

◎材料

- 卵白 135g
 - グラニュー糖 95g
 - 酒石酸カリウム ひとつまみ
 - 卵黄 100g
 - 太白ごま油 40g
 - 水 60g
 - ココア 15g
 - 水あめ 15g
 - 薄力粉 90g
 - グラニュー糖 80g
 - ベーキングパウダー ひとつまみ
- ↑ レモン汁可

◎つくり方



水を沸騰させてココアに
入れて溶かします。
ココアが溶けたら
水あめを入れて溶かして
おきます。



卵白にグラニュー糖、
酒石酸カリウムを入れて
ミキサーで泡立ちます。

[卵白に酢酸を入れることにより、
たまらぬ泡立ちになります。]



泡立てている間に
卵黄に太白ごま油、
最初に準備した
溶かしたココアを入れて
混ぜ合わせます。



薄力粉、グラニュー糖、
ベーキングパウダーを
あみでふるって(A)に入れ、
しっかり混ぜ合わせます。⑧



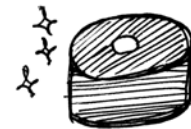
しっかり泡立てた卵白を(B)に
3回に分けてから混ぜ合
わせます。
卵白の泡が消えないよう
にラジィンくすり...



卵白が混ざったらシフォン型に
流し入れて 170℃のオーブンで
かるく表面をさわって
弾力が出るまで焼きます。



焼き上がったら
さかさまにして生地を
さします。



生地がさめたら
ナイフ型から切りはがして
出来上がりです!!