

**実験 グルテン量の違いによる膨化の様子を調べてみよう！**

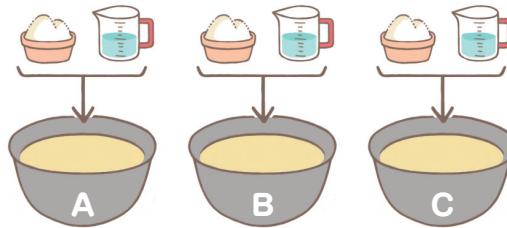
実験のねらい	室温	材料・用具 卵 … 3個 / 砂糖 … 105g 水 … 10mL×3 A：薄力粉（グルテン少） …… 35g B：強力粉（グルテン多） …… 35g C：薄力粉 20g+コーンスターチ 15g …… 計35g プリンの型（大きめ）、オープン、ハンドミキサー、紙（プリン型の底と周りに敷く用）
	℃	
	班のメンバー	

方法・手順

- ① 卵3個（150g）に砂糖105gを加え、よくかき混ぜながら湯煎<sup>ゆせん</sup>にかけて、30℃にする。ハンドミキサーで、つのが立つまで泡立てる。



- ② 泡立てたもの（フォーム）を3等分し、A、B、Cをよくふるって水10mLと共に加える（下図）。



※3つとも同じ条件でかき混ぜること。

- ③ 泡をつぶさないよう、ざっくりと混ぜる。  
④ 底と周りに紙を敷いたプリン型に30gずつ生地を入れ、170℃のオーブンで15分焼く。  
⑤ 少し冷まして型から出し、比べてみる。



結果・考察

反省・感想

教員記入欄