

小学校理科クラブ

# 「カルメ焼きをつくらう」



平成 年 月 日 ( ) 1 : ~

担当 現代産業科学館研究員

# カルメ焼きをつくろう

材料 砂糖、ふくらし粉（重曹またはベーキングパウダー）、卵白

道具 おたま、アルミはく、温度計、わりばし、ガスバーナー

ぬれぶきん、新聞紙

- 1 . 砂糖をおたまにいれ、その半分ぐらいの水をくわえる。
- 2 . ガスバーナーで加熱、105 ぐらいでいったん温度が上がらなくなる。  
このときよくかきまぜる。
- 3 . 加熱し続けると、液がねばねばになり温度が上がりはじめる。
- 4 . 温度が125 になったら、おたまを火からはなしてぬれぶきんにつけて10までかぞえる。
- 5 . ふくらし粉、卵白、砂糖を混ぜてつくった「ふくらしこ」を割りばしの先に少しつけてはげしくかきまぜる。このとき全体が白っぽくなる。
- 6 . ふくらんでくるまでじっと待つ。