

## はちみつ風味とちおとめのショートケーキ

材料 (5号丸型 1台分)

### ■スポンジケーキ

全卵・・・110g (M玉2個)

A [ 上白糖・・・50g  
オリゴ糖シロップ・・・50g

薄力粉・・・70g

サラダ油・・・7g

水・・・13cc

### ■クレームシャンティ

B [ 生クリーム・・・400g  
はちみつ・・・60g  
バニラエッセンス・・・2g

### ■デコレーション

いちご (とちおとめ)・・・12個

ブルーベリー・・・適量

ラズベリー・・・適量

つや出し用ナバージュ・・・適量

## 作り方

1 スポンジケーキを作る。

①ボウルに全卵を入れ、ホイッパーで軽くほぐしながらAを加えよく混ぜる。

※ボウルは必ずガラス製かステンレス製を使用する。

②①を湯煎にかけて約42℃(お風呂の温度)まで温める。

③ハンドミキサーで一気に立ち上げ、絹のような色になるまで約3～4分混ぜる。

※ハンドミキサーを斜めに傾けると混ぜやすい。

④ふるいにかけて薄力粉を③に加え、ダマにならないように木べら(しゃもじ)で15回程度混ぜたら、約42℃に温めたサラダ油と水を入れさっと混ぜる。

⑤側面と底に紙を敷いた型に生地を流し込み、170℃のオーブンで15分～25分焼成する。

スポンジケーキの中央に竹串を刺し込んでみて、竹串に生地が付いていなければ焼き上がり。

※テーブルに型ごと軽く叩きつけると、型からスポンジが外しやすくなる。くれぐれも火傷には注意!

※スポンジが熱いうちに手早く型から外して、キレイな布巾(水で濡らして絞ったもの)をかぶせる。

2 クレームシャンティを作る。

①ボウルにBを入れる。

②ボウルを氷で冷やしながらかき混ぜ、①をハンドミキサーで約5分～7分混ぜる。

3 スポンジケーキのカット・デコレーション

①焼き上がったスポンジケーキを冷ました後、均等に3枚にカットする。

※焼き上げたばかりのスポンジよりも、半日程度経ったほうが切りやすい。

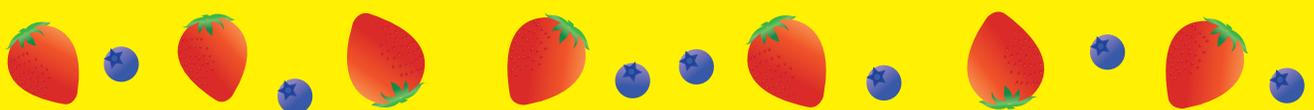
②1枚のスポンジケーキの上に、2を適量塗り、その上にもう一枚のスポンジケーキをのせたら、スライスしたいいちごと2を乗せる。

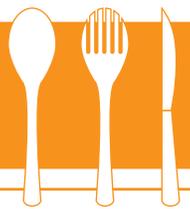
③残りの1枚を置いたら、2で全体をコーティングする。※側面→上層部の順番で。

④残りの2を絞り袋に入れて、ケーキの上に12個絞り出す(飾り)。

⑤バランスよくいちごとブルーベリー、ラズベリーをトッピングしたら、最後につや出し用ナバージュを軽く塗って完成。

断面図





## トマトとほうれん草のショートケーキ

材料 (5号丸型 1台分)

<b>■スポンジケーキ</b> 全卵・・・120g A [ 上白糖・・・55g はちみつ・・・22g 薄力粉・・・77g ほうれん草(茹でたもの)・・・30g サラダ油・・・8cc		<b>■クレームシャンティ</b> B [ 生クリーム・・・300g はちみつ・・・45g <b>■デコレーション</b> トマト・・・1個 プチトマト・・・3個	下準備 ほうれん草 軽く下茹でする。※塩は不要。 下茹でが終わったら、 軽く水気を取り、 フードプロセッサーでペースト状にする。
--	--	--	---

### 作り方

1 ほうれん草のスポンジケーキを作る。

①ボウルに全卵を入れ、ホイッパーでほぐしながらAを加えよく混ぜる。※ボウルは必ずガラス製かステンレス製を使用する。

②①を湯煎にかけて約42℃(お風呂の温度)まで温める。

③ハンドミキサーで2～3分かき混ぜる。

生地を上から垂らしたときに、生地の中にすぐに沈まなければOK。※ハンドミキサーを斜めに傾けると混ぜやすい。

④ふるいにかけて薄力粉を③に加え、ダマにならないように木べら(しゃもじ)で20回程度丁寧に混ぜたら、ほうれん草を加え、さらにサラダ油を加える。

⑤ゴムべらでよく混ぜて、側面と底に紙を敷いた型に生地を流し込み、

約170℃に予熱しておいたオーブンで、20～25分焼成する。

スポンジケーキの中央に竹串を刺し込んでみて、竹串に生地が付いていなければ焼き上がり。

※テーブルに型ごと軽く叩きつけると、型からスポンジが外しやすくなる。くれぐれも火傷には注意!

※スポンジが熱いうちに手早く型から外して、キレイな布巾(水で濡らして絞ったもの)をかぶせる。

2 クレームシャンティを作る。

①ボウルにBを入れる。

②ボウルを氷で冷やしながらかき混ぜ、①をハンドミキサーでクリームに角が立つまで混ぜる。



3 スポンジケーキのカット・デコレーション

①スポンジケーキを冷ました後、均等に3枚にカットする。

※焼き上げたばかりのスポンジよりも、半日程度経ったほうが切りやすい。

②スポンジケーキに2を塗り、その上にもう一枚のスポンジケーキをのせたら2を塗り、スライスしたトマトを敷き詰める。

③残りの1枚を置いたら、2で全体をコーティングする。※側面→上層部の順番で。表面は厚めに塗る。

④スプーンをお湯で濡らしながらかき混ぜ、ボール状になったものを表面に飾る。※バランスよく6個が目安。

⑤プチトマトをそれぞれ半分のスライスし、表面に散らしたら完成。

