

クリスマスデコレーション



材料 (5号:直径15cm丸型)

■ジェノワーズ(共立てスポンジケーキ)

全卵・・・120g(卵2個)

グラニュー糖・・・65g

薄力粉・・・58g

バター・・・18g

牛乳・・・18g

■サンド+ナッペ(コーティング用)

生クリーム(脂肪分42%)・・・202g

フレイナ(ホイップクリーム)・・・138g

グラニュー糖・・・37g

サンド用いちご・・・4粒

■デコレーション

いちご・・・5粒

ラズベリー・・・2粒

ブルーベリー・・・2粒

セルフィーユ(ハーブ)・・・適量

チョコレート・・・1個

シュガークラフト・・・1個

リーフ・・・1個



作り方

ジェノワーズ(共立てスポンジケーキ)

1 型の大きさに合わせて、切りぬいた紙を敷く。

2 ボウルに、全卵とグラニュー糖を入れる。

3 約40℃の湯せんにかき、あたためながら泡立てる。

4 熱が十分入ったら、湯せんからはずし、卵が白っぽくなるまで泡立てる。

しっかり泡立続けると、白くもったりした状態になる。

5 ピロードのようなツヤが出て、リボン状にたれるようになったら、薄力粉を入れる。

6 左手でボウルを左回りに回しながら、手早く、さっくり、混ぜる。

粉が見えなくなって、生地が沈むまで混ぜる。

7 溶かしバターを生地の一部に加え、混ぜる。

8 生地全体を混ぜあわせ、均一になるようにする。

9 生地を用意した型に、流し込む。

10 型に、生地を入れたら2回トントンと作業台に落とし、空気を抜く。

11 予熱したオーブン170℃で、25分を目安に焼く。

デコレーション

1 スポンジを1.5cmにスライスする。

2 好みに、シロップを適量、ぬる。

シロップ【グラニュー糖2:水8】を沸かし、冷ます。

3 いちごをスライスする

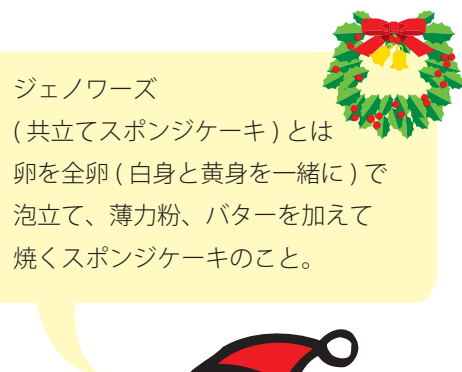
4 しっかり立てた生クリームをスポンジの上に平らにのぼす。

5 スライスしたいいちごを並べて、その上に生クリームをのせてのぼす。2回、繰り返す。

6 サンド用のクリームよりやわらかめにたてた生クリームを全体的にぬる。

7 絞り袋に入れ、絞る。

8 いちごなどを飾る。



ジェノワーズ

(共立てスポンジケーキ)とは卵を全卵(白身と黄身を一緒に)で泡立て、薄力粉、バターを加えて焼くスポンジケーキのこと。

