



かんたんレシピで気軽に作ろう!

「基本その2」

2004年5月放映分レシピ

いちごのショートケーキ

材 料 (18cm角形1台分)

作り方

いちご……………30個
 スポンジ生地として
 全卵……………3個
 グラニュー糖…………75g
 バニラオイル…………適量
 薄力粉……………75g
 無塩バター……………35g
 牛乳……………20cc
 シロップとして
 砂糖……………15g
 水……………15cc
 コアントロー……………10cc
 ホイップクリームとして
 生クリーム……………200cc
 グラニュー糖……………20g
 コアントロー……………10cc

スポンジ生地

- ① オーブンの余熱を170℃でかけておく。
- ② バターと牛乳を一緒に、50℃くらいに温めてよく混ぜておく。
- ③ ボールに卵とグラニュー糖を入れ、最初はハンドミキサーを低速で砂糖を溶かすように、なじんできたら高速にして、しっかりと泡立てる。
(全体で5分くらいが目安)
(ハンドミキサーは大きく振って空気をたっぷり含ませるように使う。)
- ④ 卵の色が白っぽくなり、つやが出て、生地がリボン状に落ちるくらいの硬さになったら、バニラオイルを入れる。
- ⑤ 薄力粉をふるいながら入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑥ ②をヘラで受けながら全体に流し入れ、よく混ぜる。
(生地につやが出るまで混ぜる)
(混ぜていない小麦粉がないかきちんと確認する)
- ⑦ 型に紙を敷き、⑥の生地を入れ、表面を整えて170℃25～30分焼く。
(型ごと生地を調理台に落とし、余分な泡をとる)

デコレーション

- ① 焼き上がったスポンジ生地は、ケーキクーラーの上で冷ます。
- ② 砂糖と水を溶かし(シロップを作って)あら熱がとれてから、コアントローを入れる。
- ③ いちごは洗ってへたをとり、上に飾る10個を残して、1cm角に切る。
- ④ ホイップクリームを作る。
(よく冷やした生クリームにグラニュー糖を入れ、低速のハンドミキサーで混ぜ、とろりとしてきたら、コアントローを加えてさらに混ぜる。
→8分立てくらいが生地に塗りやすい。)
- ⑤ 生地を水平に2枚に切り分ける。
- ⑥ スポンジにシロップの半量をヘラでたっぷり塗り、その上に8分立てのホイップクリームをうすくのせて、パレットナイフで均一にならし、角切りのいちごを平らに置く。
- ⑦ 8分立てのホイップクリームをかぶせるようにのせて平らにし、もう一方のスポンジをのせる。
- ⑧ 残りのシロップを塗り、上だけでなく全体に8分立てのホイップクリームを塗る。
- ⑨ 残りの8分立てホイップクリームをもう少しホイップしてやや硬めにし、絞り袋に入れて絞り出し、いちごと共に飾る。

アマンディーヌ

材 料 (25cm角形1台分)

作り方

生地として
 A: 薄力粉……………150g
 ベーキングパウダー
 ……………大さじ1/2
 卵……………3個
 砂糖……………150g
 無塩バター……………100g
 生クリーム……………大さじ4
 ラム酒またはラムダーク
 ……………大さじ1
 コーティングとして
 B: 無塩バター……………35g
 砂糖……………30g
 はちみつ……………20g
 生クリーム……………大さじ2
 スライスアーモンド
 ……………50g

- ① オーブンを170℃に温めておく。
- ② 天板にクッキングペーパーを敷く。
- ③ 溶かしバターを作る。
- ④ 小麦粉とベーキングパウダーをふるいにかけておく。
- ⑤ ボールに砂糖と卵を泡立てる。
- ⑥ ④の粉を入れてゴムベラで混ぜ、③の溶かしバターを加える。
- ⑦ 生クリームとラム酒を加えて混ぜる。
- ⑧ 天板に生地を流し入れる。
- ⑨ 170℃40分で焼く(160℃35分)

- ① Aが焼き上がる5分前に、Bを小鍋にかけ、少し煮詰める。
- ② 焼き上がったらBを熱いうちにAの上に平らに流し、焦げ目を付ける。
焦げやすいので注意! 180℃で5分を目安に!