

パティシエがおしえる

親子で楽しむクリスマスケーキづくり

講師／監修：横山友香理さん・伊藤美千代さん（お菓子の工房 めるしー）

シンプルなジェノワーズ（共立てスポンジケーキ）のレシピをマスターすれば、ケーキづくりは自由自在。クリスマスケーキはもちろん、クリムやシロップ、果物を変えてさまざまなアレンジが楽しめます。多少デコレーションに失敗しても、味は折り紙付き！ バースデーやバレンタインにも、「世界にたったひとつ」のケーキづくりにチャレンジしてみましょう。



アドバイス

ジェノワーズ（共立てスポンジケーキ）とは、卵を全卵（白身と黄身は一緒）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。しっかりと安定した弾力があり、ショートケーキなどによく使われます。



デコレーションは親子一緒に楽しんで！



クリスマス デコレーションケーキ



【材料】5号：直径15cm丸型1台分

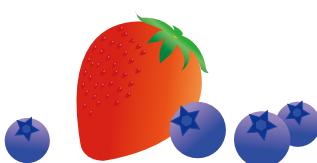
■ジェノワーズ（共立てスポンジケーキ）
全卵……………120g（卵2個）
グラニュー糖……………65g
薄力粉……………58g
バター……………18g
牛乳……………18g

■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 2を約40℃の湯せんにかけ、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。しっかりと泡立て続けると、白くもつ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、薄力粉を加える。
- 6 左手でボウルを左回りに回しながら、手早く、さっくりと混ぜる。粉が見えなくなつて、生地が沈むまで混ぜる。
- 7 溶かしバターを生地の一部に流し込むように加え、混ぜあわせる。
- 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 予熱したオーブンで焼く。【170℃・25分】

★デコレーションをする

- 1 ジェノワーズ（スポンジ）を1.5cmにスライスする。
- 2 好みでシロップを適量を切り口に塗る。【シロップは、グラニュー糖2:水8を鍋で沸騰させ、冷まして使用】
- 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ばす。
- 5 スライスしたいちごを並べて、その上に生クリームをのせてのばす。これを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（側面、上部）に均一にのばす。
- 7 いちごやラズベリーなどの果物や、セルフィーユなどのハーブ、チョコレート、シュガークラフトなどを飾り、絞り袋に入れたホイップ生クリームでお好みのデコレーションをすれば完成。