

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、クリームやシロップ、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！ パ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℃の湯せんにつけ、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。しっかり泡立て続けると、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流し込むように加え、混ぜ合わせる。
- 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ぼす。
- 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ぼす。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)に均一にのぼす。
- 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。

