

パティシエがおしえる

おいしいスポンジの焼き方・しもつけ風

講師／監修：門林秀昭さん・沼野井理沙さん・柳原ゆかりさん
【欧風菓子グリンデルベルグ】



自治医大店：下野市緑3-13-12 TEL 0285-44-8560
営業時間：10:00～20:00 定休日：日曜、他不定休あり



自然をたっぷりと吸い込んだあたたかみのあるお菓子が評判の「欧風菓子グリンデルベルグ」さんが教えてくれたのは、下野市産の野菜や果物が香るショートケーキ2種。基本となるスポンジの焼き方をマスターして、さまざまなアレンジを楽しみましょう。



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ります。くれぐれも火傷にはご注意ください！
焼き上がったスポンジには、絞った布巾をかぶせておきましょう。

アドバイス

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)
- 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

- 生クリーム……………400g
- B はちみつ……………60g
- バナニエッセンス…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】

★スポンジケーキをつくる

- 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。
- 2 1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 ふるいにかけた薄力粉を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ざっと混ぜる。
- 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。
- 6 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。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)をかぶせておく。

★クレームシャンティをつくる

- 1 ボウルにBを入れる。
- 2 ボウルを氷で冷やしながら、1をハンドミキサーで約5分～7分混ぜる。

★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。
- 2 1枚のスポンジケーキの上に、クレームシャンティを適量塗り、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クレームシャンティを乗せる。
- 3 残りの1枚を置いたら、側面→上層部の順に、クレームシャンティで全体をコーティングする。
- 4 残りのクレームシャンティを絞り袋に入れて、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。

ケーキの断面図

