

実は日本生まれの定番洋菓子です。

いちごのショートケーキ ～基本のスポンジ生地～

■まず初めにやること

- ・薄力粉をふるっておく
- ・小鍋に60度くらいの湯煎を用意する。
- ・オーブンを180℃に予熱する

材 料 15cm 1台分

■スポンジ生地

A	卵 (L)	2個
	グラニュー糖	60g
	薄力粉	60g
B	バター	15g
	牛乳	大さじ1

■シロップ

C	水	50cc
	グラニュー糖	25g
	キルシュ (あれば)	小さじ1

作り方 所要時間30分

■スポンジ生地を作ります。

- ① ボウルにAを合わせ、湯煎にかけながらハンドミキサーで低速で混ぜる。
混ぜながら生地をお風呂のお湯の温度位まで温める。
湯煎から外し、ボウルに合わせたBを空いた湯煎で溶かす。

【point】卵は温めることで泡立ちやすくなります。

- ② ①の生地を高速で文字が書けるくらいの固さに泡立てます。

【point】ここで空気をしっかり含ませることで、大きく膨らむようになります。
ハンドミキサーを止め、表面にツヤが出るまでぐるぐる回してキメを整えます。
(目安:約1分)

- ③ 薄力粉を一気に加え、ゴムベラでボウルの底からすくい上げるように優しく手早く混ぜる。粉気が大体なくなれば、溶かしたBを加えて底からすくい上げるように混ぜ合わせる。

* 激しく混ぜると泡がつぶれ、膨らみが悪くなります。

- ④ ③を型に流し、2～3回台に軽く打ち付けて粗い気泡を抜く。
170℃のオーブンで約25分焼く。焼けたらすぐに型を台の上に落として蒸気を抜く。型からはずして冷ます。

■シロップを作ります。

- ⑤ 耐熱容器にCを入れ、600wのレンジに30秒位加熱し、砂糖を溶かしておく。粗熱が取れたら洋酒を加える。





いちごのショートケーキ ～仕上げ～

・いちごの2粒は中にはさむ用にします。

ヘタを取ってスライスする。

残りは縦半分カットする。



材 料

■ホイップクリーム

D 生クリーム 250cc
グラニュー糖 20～25g

*生クリームに対し、8～10%の割合にする。

■仕上げ用

いちご 6粒

作り方

作業時間 15分

■ホイップクリームを作ります。

① ボウルにDを合わせて7分立てくらいに泡立てる。



■仕上げます

② スポンジ表面の焼き目の部分を包丁で切り落とす。

次に、半分の厚みにスライスする。

どちらも片面にシロップをたっぷり塗る。



③ 回転台にシロップを塗った面を上にして、スポンジを1枚のせる。

生クリームを塗りイチゴを並べ、上にもクリームを塗り広げる。



④ もう1枚のスポンジを乗せて軽く押さえ、上面と側面に生クリームを薄く下塗りする。

全体に薄く下塗り出来たら、次は上に絞るクリームを残し厚めに塗る。



⑤ 残りのクリームを絞り袋に入れ、絞り出していちごを飾る。

