

マンゴームースケーキ ～ココアのスポンジ生地～

■まず初めにやること

- ・ B を合わせてふるっておく
- ・ C を湯煎にかけて 40℃位に温める。
- ・ オープンを 180℃に予熱
- ・ 15cm×15cmの紙型を作る

材 料 15cm 1台分

■ココアスポンジ

A	卵 (L)	1 個
	グラニュー糖	大さじ 2
B	薄力粉	30 g
	ココア	大さじ 1
C	牛乳	大さじ 1
	サラダ油又は溶かしバター	大さじ 1
	ベリーミックス (冷凍)	20 g

作り方 所要時間 20分

■スポンジ生地を作ります。

- ① ボウルに A を合わせ、白くもったりとするまでハンドミキサーでしっかり泡立てる。
生地で文字が書けるくらいの固さになれば、ミキサーの速度を低速にし、1分ほど混ぜ全体のキメを細かく調える。



- ② ①に混ぜ合わせた B をザルでふるって加え、ゴムベラでボウルの底からすくい上げるように優しく混ぜる。
粉気が大体なくなれば、人肌に温めた C を加え、生地につやが出るまで、底からすくい上げるように、混ぜ合わせる。



***混ぜすぎ、混ぜ不足はスポンジが膨らみません。**

- ③ ②を用意していた紙型に流し、180℃のオーブンで10分くらい焼く。
※焼けたら生地の表面が乾かないように、乾いた布巾をかけて冷めます。



- ④ 生地が冷めたら直径15cmの円に切り、セルクルの底に敷いてベリーミックスをのせる。

ムースとしても手軽に作れます

マンゴームースケーキ ～ムース・ゼリー・仕上げ～

■まず初めにやること

- ・D、Gのゼラチンを、それぞれ合わせてふやかしておく。

材 料

■マンゴームース

D	粉ゼラチン	小さじ1
	水	大さじ1
E	卵黄	1個
	グラニュー糖	大さじ1
	マンゴーピューレ	50g
	レモン汁	小さじ1
	生クリーム	80cc
F	卵白	1個分
	グラニュー糖	大さじ2

■マンゴーゼリー

G	粉ゼラチン	小さじ1
	水	20cc
H	マンゴージュース	50cc
	グラニュー糖	大さじ1
	レモン汁	小さじ1

作り方

作業時間50分

■マンゴームースを作ります

- ① ボウルにEをあわせて泡立て器で、白っぽくなるまですり混ぜる。
- ② ①にマンゴーピューレ・レモン汁・溶かしたDを加えて混ぜる。
- ③ ②をたまにゴムベラで混ぜながら冷まし、少しとろみが出てきたら6分立てにした生クリームを加えてムラなく混ぜる。
- ④ Fを合わせてハンドミキサーで角が立つまで泡立てる。
③に加えてさっくり混ぜる。

■仕上げます

- ⑤ ④をセルクルに敷いたスポンジの上に流し込み、表面を平らにならして冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ Hを鍋で合わせて火にかけ、グラニュー糖を溶かし火から降ろす。
ふやかしておいたGを加えて溶かし、底を冷水にあて粗熱をとる。
- ⑦ 固まったムース⑤の表面にゼリー⑥をそっと流し、もう1度冷蔵庫で冷やし固める。