

フランス風のいちごショートケーキです。

フレジェXMAS ～スポンジ生地～

■まず初めにやること

- ・計量をすべて終わらす。
- ・卵を常温に戻す。
- ・湯煎を用意する。
- ・薄力粉をふるっておく。
- ・いちごゼリーのゼラチンを水と混ぜて戻しておく。

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	30cc
	グラニュー糖	10g
	キルシュ (あれば)	小さじ1/2

作り方 所要時間 35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。



- 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。



- 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を入れて砂糖を溶かし、600wのレンジに30秒位加熱する。
粗熱が取れたら洋酒を加える。



memo

フレジエXMAS

～クレーム・ムスリーヌ、仕上げ～

材 料

■クレーム・ムスリーヌ(カスタード+バター)

A	卵黄	2個
	グラニュー糖	50g
	薄力粉	20g
	牛乳	200cc
	無塩バター(常温に戻す)	80g～150g
	キルシュ(お好みで)	小さじ1/2

■いちごのゼリー

B	いちごシロップ	30g
	水	20g
	砂糖	大さじ1
	レモン汁(あれば)	小さじ1
	粉ゼラチン	小さじ1
	水	20cc

作り方

作業時間50分

■クレーム・ムスリーヌを作ります

- ① 小鍋にAを合わせて白っぽくなるまで、泡立て器ですり混ぜる。
薄力粉を入れ、粉が見えなくなるまで混ぜる。**※混ぜすぎ注意**
牛乳を少しずつ、絶えず混ぜながら入れ、中火にかける。
底から**焦げないように手早く**混ぜながら、下から沸騰してくるまで
しっかり炊く。鍋ごと氷水で冷やし、ぴったりと落としラップをする。



- ② ボウルに戻したバターを入れ、ハンドミキサーでバターの粒がなくなるまでなめらかにする。
①のカスタードを加え、ミキサーで手早くバターと混ぜ合わせる。



■仕上げます

- ③ 15cmのセルクルにスポンジを1枚入れ、シロップの半分を打つ。
いちごを縦に4等分に切り、断面をセルクルに貼り付けるようにして、
隙間なく並べる。クリームを苺の頭が隠れる位まで入れ、スプーン等で
平らにする。スポンジを乗せ残りのシロップを打つ。
- ④ 残りのクリームを全て入れて平らにならし、冷蔵庫で30分位冷やす。
- ⑤ 器にBを混ぜ合わせ、砂糖を溶かす。戻したゼラチンを湯煎でしっかり
溶かして加え、粗熱を取る。
- ⑥ ケーキの上に⑤のゼリーをそーっと流し込み、すぐに冷蔵庫又は冷凍庫で
冷やし固める。ゼリーが固まれば、上に好きなデコレーションを♪

