

～ ショートケーキのフルーツ添え ～

< 材料 > (5ヶ分)

◆ケーキ生地

| | |
|----------------|------------|
| 小麦粉 (薄力粉) | 200g |
| 砂糖 (上白糖) | 50g |
| バター (1cm角、冷蔵庫) | 100g |
| ベーキングパウダー | 大さじ1 (10g) |
| すりおろしたレモンの皮 | 小さじ1 |
| 塩 | ひとつまみ |
| 生クリーム | 150ml |
| 卵 | 1個 |



●フィリング (つめもの)

| | |
|-------------|------|
| フルーツ | お好みで |
| 砂糖 (グラニュー糖) | 大さじ2 |
| レモン汁 | 大さじ1 |

■ホイップクリーム (市販品もOK)

| | |
|----------|-------|
| 生クリーム | 150ml |
| 砂糖 (上白糖) | 小さじ2 |

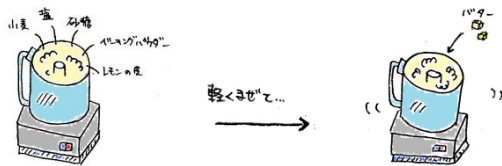
★仕上げの材料 (お好みに合わせて)

フルーツ (いちごなどの飾り用として) + グラニュー糖
 ラズベリーソース、パッションフルーツソース、チョコレートソース、
 アングレーズ・ソース* など
 ミントの葉

< 作り方 >

◆ケーキ生地

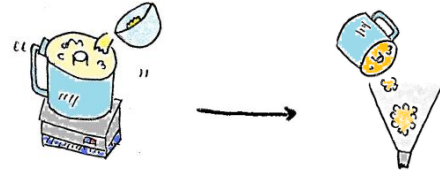
① フードカッターに小麦粉、塩、砂糖、ベーキングパウダー、レモンの皮を入れ、混ぜ合わせる。さらに、バターを加えて、切り混ぜる。



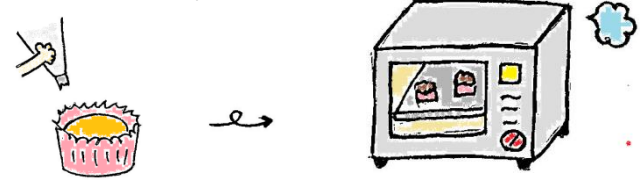
② ボウルに卵を入れてほぐし、生クリームを加えて混ぜ合わせる。



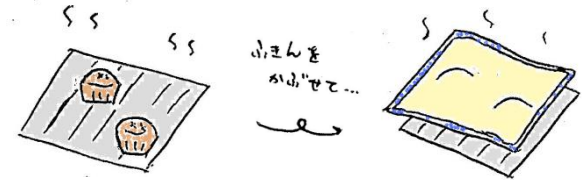
③ ①に②を加えてさらに混ぜ、生地を取り出し、しぼり袋に入れる。



④ カップケーキの型に生地を入れ、余分な空気を抜き、オーブン (予熱あり、180℃) で約17分焼く。表面がシュークリームのように割れ、割れ目の中がきつね色になるのが目安。

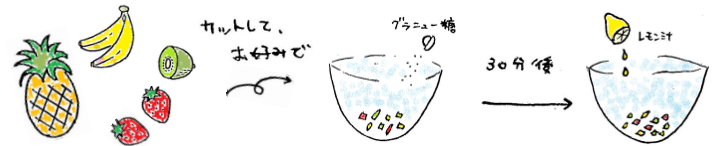


⑤ 生地が焼ければ取り出して荒熱をとり、型から外し、ふきんをかけて完全に冷ます。



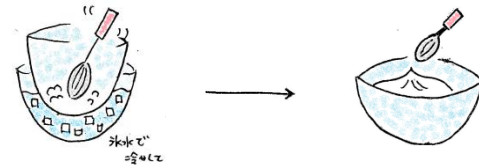
●フィリング (つめもの)

フルーツをお好みの大きさに切り、ボウルに入れ、グラニュー糖をまぶしてまぜ、30分間置く。その後、レモン汁を加えて、軽く混ぜ合わせる。



■ホイップクリーム

ボウルに生クリームと砂糖を加え、氷水にあてて冷やしながらか角が立つまでしっかりとホイップさせる。



★ショートケーキを組み立て、仕上げる

⑥ ケーキ生地を上下2つに切り分け、切り口にフィリングの水分をしみこませる。



⑦ ホイップクリームを半量とフィリングを間にはさみ、残りのホイップクリームを上からのせて、グラニュー糖をまぶしたいちごを飾る。



⑧ お皿に⑦を盛り付け、フルーツ、各種ソースを添え、ミントの葉を飾り、完成です。好きな絵を描いてみよう♪



*アングレース・ソースの作り方

- <材料>
- | | | | |
|----|-------|--------|------|
| 牛乳 | 250ml | バニラのさや | 1/4本 |
| 卵黄 | 3個分 | 砂糖 | 50g |

- <作り方>
- 鍋に牛乳を入れ、バニラのさやを裂いてから種とさやを牛乳に加え、温める。
 - ボウルに卵黄と砂糖を入れて、白っぽくなるまですり混ぜる。
 - ②に沸騰直前の牛乳を注ぎ入れ、よく混ぜ合わせて、再び牛乳の入っていた鍋に戻す。
 - 中火にかけ、卵が固まらないように、底をこそげるように絶えず混ぜながら煮詰めていく。
 - とろみがつき、80℃手前になったら火からおろし、しばらく混ぜ、熱を均一にする。



講師：本学教授 眞木孝

香蘭女子短期大学

親子でコミュニケーション・クッキング



【共催】公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会