

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



グリンデルベルグ
オーナーシェフ 門林 秀昭

オーナーシェフ
門林 秀昭



欧風菓子

Grindel Berg

第2回テレビチャンピオン入賞・カナダ菓子コンクール金賞など多数。
自治医大店の西洋和菓子『翠山』は、新しい味で話題を呼んでいる。

◆月曜日◆ 胡麻のショートケーキ



材料

(5号サイズ)

- | | |
|----------------------|--------------|
| ・全卵 100 g | ・生クリーム 300 g |
| ・上白糖 45 g | ・上白糖 24 g |
| ・オリゴ糖シロップ 45 cc | ・白胡麻 30 g |
| ・薄力粉 63 g | ・大納言 100 g |
| ・黒胡麻 (すりおろしたもの) 20 g | |
| ・サラダ油 7 cc | |

作り方

Step 1 ★黒胡麻のスポンジケーキを作ります★

- ① ボウルに全卵100 gを入れ、ホイッパーでほぐします。
※ボウルは必ずガラス製かステンレス製を使用してくださいね。
- ② ①へ上白糖45 gを加えましょう。
- ③ さらにオリゴ糖シロップ45 ccを加えます。
- ④ ボウルごと湯煎で約42℃（お風呂の温度）まで温めましょう。
- ⑤ 湯煎が終わったら、電動ハンドミキサーで2～3分かき混ぜます。
生地を上から垂らしたときに、生地の中にすぐに沈まなければOKです。
※ハンドミキサーを斜めに傾けると混ぜやすいですよ。
- ⑥ ⑤に、あらかじめふるっておいた薄力粉63 gを加え、ダマが出来ないように木べら（しゃもじ）で20回程度丁寧に混ぜましょう。
- ⑦ さらにサラダ油7 ccと黒胡麻20 gを加えます。
- ⑧ 今度はゴムべらでよく混ぜて、スポンジ型に流し込みましょう。
- ⑨ 約170℃に予熱しておいたオーブンで、20～25分焼成します。
- ⑩ スポンジに竹ぐしを刺しても生地が付いていなければ焼き上がりです。
- ⑪ 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注意してくださいね。

Step 2 ★白胡麻のクレームシャンティを作ります★

- ① 白胡麻30 gをフードプロセッサーで粉末状にします。
- ② ボウル（ガラス製かステンレス製）に、生クリーム300 g、上白糖24 gを入れて、電動ハンドミキサーでかき混ぜましょう。
- ③ 七分立てになったら①の白胡麻を加え、よく混ぜておきます。

Step 3 ★仕上げ★

- ① STEP1で作ったスポンジケーキを2枚にスライスしましょう。
※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ですよ。
- ② スポンジに、STEP2で作ったクレームシャンティを塗り、大納言を適量散らします。
- ③ その上に、もう一枚のスポンジをのせて、今度はスポンジ全体にクレームシャンティを塗っていきましょう。※側面→表面の順番で。表面は厚めに塗ります。
- ④ 最後に、残り的大納言を表面に散らして完成です！