

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。

◆水曜日◆ スイートコーンのショートケーキ



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 20 g |
| ・オリゴ糖シロップ 45 cc | ・クリームコーン 50 g |
| ・しょう油 15 cc | ・ホールコーン 適量 |
| ・薄力粉 63 g | ・マツシユルム(スライス) 適量 |
| ・サラダ油 7 cc | ・セルフィーユ 適量 |
| ・マツシユルム(みじん切り) 27 g | |
| ・白胡麻 10 g | |

作り方

Step 1 ★クリームコーンのスポンジケーキを作ります★

- ① ボウルに全卵100gを入れ、ホイッパーでよく混ぜます。
※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45gを加えましょう。
- ③ さらにオリゴ糖シロップ45cc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分かけ混ぜます。
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63gを加え、ダマが不会出现ように木べら(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7ccと、しょう油15ccを加えます。
- ⑧ みじん切りにしたマツシユルム27gと白胡麻10gを入れましょう。
- ⑨ 今度はゴムべらでよく混ぜて、スポンジ型に流し込みます。
- ⑩ 約170℃に予熱しておいたオーブンで、約30分焼成します。
- ⑪ スポンジに竹くしを刺しても生地が付いていなければ焼き上がりです。
- ⑫ 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 ★クリームコーンのクレームシャンティを作ります★

- ① ボウル(ガラス製かステンレス製)に生クリーム300gと上白糖20gを入れて、電動ハンドミキサーでかけ混ぜましょう。
- ② 七分立てになったらクリームコーン50gを加え、よく混ぜておきます。
※コーンによって甘みが若干違いますので、「甘みが足りないな」と感じたら上白糖を少し加えましょう。

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、ホールコーンを適量散らします。
- 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、スライスしたマツシユルムとホールコーンを表面に散らして、セルフィーユをのせたら完成です!