

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。

◆木曜日◆ ニンジンのショートケーキ



材料

(5号サイズ)

- | | |
|-------------|-------------------|
| ・全卵 120g | ・生クリーム 300g |
| ・上白糖 55g | ・ハチミツ 45g |
| ・ハチミツ 22g | ・ニンジンピューレ |
| ・薄力粉 77g | （ベビーキャロット8本分） 45g |
| ・ベビーキャロット | ・ベビーキャロット 6本 |
| （みじん切り） 50g | ・上白糖 15g |
| ・サラダ油 8cc | ・水 15cc |
| | ・セルフィーユ 適量 |

作り方

Step 1 ★ニンジンのスポンジケーキを作ります★

- ① ボウルに全卵120g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55gを加えましょう。
- ③ さらにハチミツ22g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77g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8ccを加えます。
- ⑧ みじん切りにしたベビーキャロット50g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、20～25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 ★ニンジ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とハチミツ45gを入れて、電動ハンドミキサーでかき混ぜましょう。
- ② 七分立てになったらニンジンのピューレ45g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 上白糖15gと水15ccを加え、ベビーキャロット6本を入れて軽く煮詰めます。
※ベビーキャロットは、煮詰める前に電子レンジで1分ほど加熱しておきましょう。
- ⑤ 最後に、④のベビーキャロットを表面にバランスよく並べ、セルフィーユをのせたら完成です！