

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



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。

◆金曜日◆ トマト&ほうれん草のショートケーキ



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
- ・トマト 1個
- ・薄力粉 7g
- ・プチトマト 3個
- ・ほうれん草 30g
- ・サラダ油 8cc

作り方

Step 1 ★ほうれん草のスポンジケーキを作ります★

- ① ほうれん草30gを軽く下茹でしましょう。※塩は不要です。
下茹でが終わったら、軽く水気を取り、フードプロセッサーでペースト状にします。
- ② ボウルに全卵120gを入れ、ホイッパーでほぐしましょう。
※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。
- ③ ②へ上白糖55gを加えます。
- ④ さらにハチミツ22gを加えましょう。
- ⑤ ボウルごと湯煎で約42℃(お風呂の温度)まで温めます。
- ⑥ 湯煎が終わったら、電動ハンドミキサーで2~3分かけ混ぜましょう。
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。
- ⑦ ⑥に、あらかじめふるっておいた薄力粉7g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す。
- ⑧ ①で作ったほうれん草のペーストを加えましょう。
- ⑨ さらにサラダ油8ccを加えます。
- ⑩ 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。
- ⑪ 約170℃に予熱しておいたオーブンで、20~25分焼成します。
- ⑫ 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。
- ⑬ 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。※クリームに角が立つまでですよ。

Step 3 ★仕上げ★

- ① STEP1で作ったスポンジケーキを3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で作ったクリ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ましょう。
- ④ 再度クリームシャンティを塗ったら、スライスしたトマト(種抜きを忘れずに)を敷き詰めます。そこへ残ったスポンジをのせましょう。
- ⑤ 今度はスポンジ全体にクリ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。
- ⑥ スプーンをお湯で濡らしながらクリームシャンティをすくい、ボール状になったものを表面に飾りましょう。※バランスよく6個が目安です。
- ⑦ 最後に、プチトマト3個をそれぞれ半分にスライス、表面に散らしたら完成です!