

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

Grindelberg

1954年東京都出身。実家である自由が丘風月堂を経て、カナディアンロッキーにあるパンフスプリングスホテルに入社、製菓長に。バンクーバー、エドモントン、カルガリーで開催される食の祭典では、総合優勝、金賞など多数の賞を受賞。国内でも連合会会長賞や金賞などを受賞する。製菓技能士1級。

◆木曜日◆ カップショートケーキ



材料

7ヶ分

- | | |
|--------------|----------------|
| ・全卵(正味) 165g | ・生クリーム 200g |
| ・上白糖 105g | ・上白糖 16g |
| ・ハチミツ 30g | ・苺 適量 |
| ・薄力粉 95g | ・ブルーベリー 適量 |
| ・ココア 17g | ・ツヤ出し用ナパージュ 適量 |
| ・お湯 15cc | |

作り方

- ① ボウルに全卵165gを入れて、ホイッパーでほぐしましょう。ほぐしたら、上白糖105gとハチミツ30gを加え、よく混ぜます。
- ② ①をボウルごと湯煎にかけ、混ぜながら約42℃になるまで温めます。
- ③ ②を電動ハンドミキサーで立てましょう。
- ④ ③にあらかじめふるっておいた薄力粉95gとココア17gを加え、木べらで混ぜます。
ダマが完全に無くなったら、お湯15ccを加え、混ぜましょう。
- ⑤ ④を絞り袋に入れて、マフィンカップ(紙製)の中に流し込みます。
※カップの6～7分目あたりまで入れてくださいね。
- ⑥ 170℃に予熱したオーブンで約15～20分焼成しましょう。焼成後、キレイな布巾を水で濡らし、よく絞ってケーキの上にかぶせておきます。※乾燥防止ですよ。
- ⑦ ボウルに生クリーム200gと上白糖16gを入れてよく立て、クレームシャンティを作ります。
- ⑧ ケーキの真ん中をペティナイフでくり抜きましょう。※直径・深さとも2～3cm
- ⑨ くり抜いた穴にクレームシャンティを適量絞ります。その中に、半分にカットした苺を入れます。
- ⑩ ケーキの表面にクレームシャンティを絞りましょう。イメージはモンブラン。
- ⑪ 苺、ブルーベリーをあしらひ、ツヤ出し用ナパージュを薄く塗り、キャンドルを飾ったら完成です!