

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。

◆月曜日◆ はちみつ風味 とちおとめのショートケーキ



材料 5号サイズ1台分

- | | |
|---------------|------------------|
| •全卵 110g | •生クリーム 400g |
| •上白糖 50g | •はちみつ 60g |
| •オリゴ糖シロップ 50g | •苺 サンド用6個 飾り用10個 |
| •薄力粉 70g | •ブルーベリー 適量 |
| •サラダ油 7cc | •ツヤ出し用ナパージュ 適量 |
| •水 13cc | •セルフィーユ 適量 |

作り方

- ① 全卵110gをボウルに入れて軽くほぐし、上白糖50gとオリゴ糖シロップ50gを加え、よく混ぜます。
- ② ①を湯煎にかけて約42℃に温めましょう。
- ③ ②を電動ハンドミキサーで立ち上げ、絹色になるまで3~4分立てます。
- ④ ③にふるっておいいた薄力粉70gを加え、木べらで混ぜましょう。
- ⑤ ④に温めたサラダ油7ccと水13ccを入れて更に混ぜます。
- ⑥ 側面と底に紙を敷いたスポンジ型(直径15cm)に生地を流し込み、170℃に予熱したオーブンで約20分焼成しましょう。
- ⑦ ボウルに生クリーム400gとはちみつ60gを入れ、電動ハンドミキサーで5~7分立てます。※ボウルを氷水で冷やしながら立ててくださいね。
- ⑧ 焼き上がったスポンジケーキを冷まし、均等に3枚にスライスしましょう。
- ⑨ お皿にスポンジ1枚をのせたら、生クリームを塗り、苺のスライスをのせて、再度生クリームを塗ります。その上に2枚目を重ね、同じ工程を繰り返します。
- ⑩ 3枚目を重ねたら、今度は全体に生クリームを塗りましょう。
※側面→表面の順番ですよ。
- ⑪ 絞り袋に残りの生クリームを入れ、ケーキの上を生クリームで飾ります。
- ⑫ 苺を10個、ブルーベリー適量をバランスよく散らし、ツヤ出し用ナパージュを薄く塗りましょう。
- ⑬ 最後にセルフィーユをあしらって完成です!