

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



グリנדベルグ
オーナーシェフ 門林 秀昭

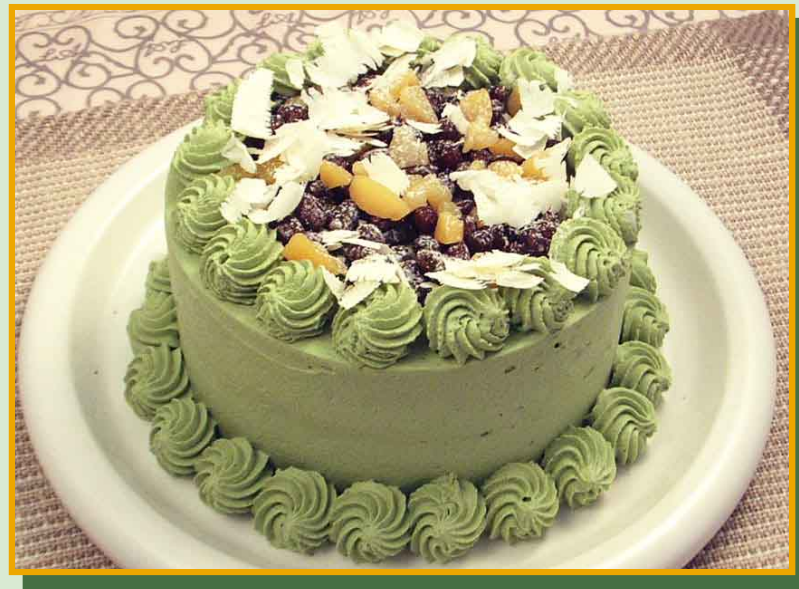
オーナーシェフ
門林 秀昭



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。国内でも連合会長賞や金賞などを受賞する。製菓技能士1級。

◆木曜日◆ 宇治金時ショートケーキ



材料 5号サイズ1台分

- 全卵 110g
- 生クリーム 400g
- 上白糖 80g
- 渋皮栗 適量
- 水 20cc
- 栗の甘露煮 50g
- 抹茶パウダー 11g
- 大納言 50g
- 薄力粉 63g
- ホワイトチョコレート 適量
- 上白糖 32g
- プードルデコール 適量
- 抹茶パウダー 10g

作り方

- ① 全卵110gをボウルに入れ軽くほぐしたら、上白糖80g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絹色になるまで3～4分立てます。そこへ温めた水20ccを加えます。
- ④ ③にふるっておい抹茶パウダー10gと薄力粉63gを加え、木べらで混ぜましょう。
- ⑤ 側面と底に紙を敷いたスポンジ型(直径15cm)に④を流し込み、170℃に予熱しておいたオーブンで約20分焼成しましょう。
- ⑥ 上白糖32gと抹茶パウダー10gを合わせます。
- ⑦ ボウルに生クリーム400gと⑥を入れ、電動ハンドミキサーで立てましょう。
※ボウルを氷水で冷やしながらかけてください。
- ⑧ 焼き上がったスポンジケーキを冷まし、均等に3枚にカットします。
- ⑨ お皿にスポンジ1枚をのせたら、⑦のクリームを塗り、刻んだ渋皮栗、栗の甘露煮(1/3)を適量をのせて、再度クリームを塗りましょう。その上に2枚目を重ね、同じ工程を繰り返します。
- ⑩ 3枚目を重ねたらナツベします。
- ⑪ 残りのクリームを絞り袋に入れ、ケーキの表面、周り(お皿の上)に絞ります。
- ⑫ ケーキに大納言50gと残りの甘露煮、ホワイトチョコレート(薄く削ったもの)をのせ、最後にプードルデコールをふるって完成です!