

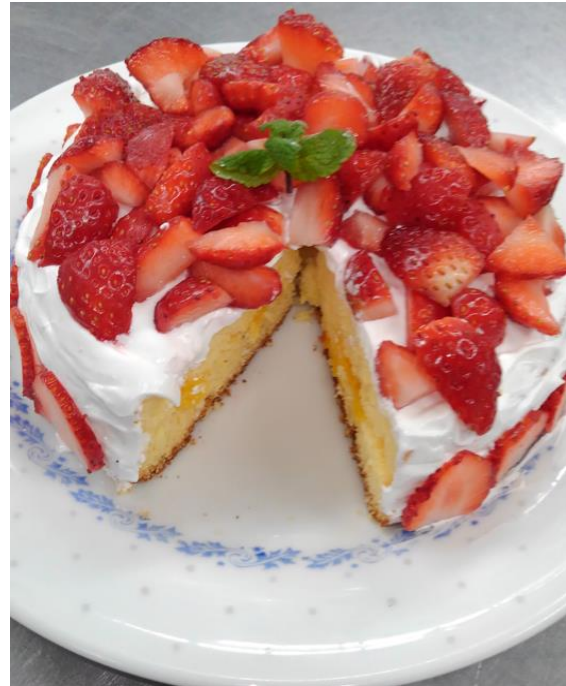
イチゴのスポンジケーキ

今回は、全卵を使った「共立法によるスポンジケーキ」に挑戦です。湯煎の温度を 40-45℃に維持することが肝心です。【作り方】には記していませんでしたが、ケーキのまわりに刷毛を使ってシロップを塗ると良いでしょう。ホイップクリームの上に飾るフルーツは、今回は季節的にいちごにしましたが、何でも構いません。

【材料】

18cm 型

<input type="checkbox"/> 全卵	2 個
<input type="checkbox"/> グラニュー糖	60g
<input type="checkbox"/> 薄力粉	60 g
<input type="checkbox"/> 牛乳	20cc
<input type="checkbox"/> バター	10 g
<input type="checkbox"/> イチゴ(小粒なさちのか)	1/2 パック
<input type="checkbox"/> マンゴジャム	適量
<input type="checkbox"/> 生クリーム	1 パック
<input type="checkbox"/> グラニュー糖	40 g (ホイップクリームは市販でも OK)



【作り方】

0. まずはオーブンを 180℃に予熱しておく。
1. ケーキ型の底と側面に合わせてクッキングシートをカットし、敷いておく(側面にはシートを幅 5cm 位にカットし、底に当たる部分を折り返してギザギザにカットしておく)と便利)。
2. ボールに全卵とグラニュー糖を入れて湯煎にかけ、ハンドミキサー弱で 7 分間、攪拌する。混ぜた卵の温度が上がり過ぎないように 40℃を維持しながら混ぜるのがポイント。フライパンに水を張り IH ヒーターを使うと、温度を保つて便利。
3. ハンドミキサー強に変え、空気を入れて白くなるまで混ぜる。生地で八の字を書いて 10 秒間、崩れなるまで混ぜる。
4. ゴムベラに持ち替えて、薄力粉を加え、ボールを回しながらざっくり混ぜる。
5. 生地を数回に分けて、ケーキ型に流し入れ、まな板の上で 2~3 回落として空気を抜き、180℃で 25 分間焼く。
6. 竹串を刺して生地がついてこなければ冷ます。冷めたら、ケーキを横からカットして間にマンゴジャムを塗りつけ、元に戻す。
7. ホイップクリームを作る。ボールを二重にして、下のボールに氷を張り、上のボールに生クリーム 1 パック + 砂糖 40gを加えて、ミキサーの中速で攪拌、角が立つまで混ぜる。
8. 小粒のいちごのヘタを取り除き、4 分の 1 にカット。
9. パレットナイフを使って、ホイップクリームをケーキの全体に塗る。ケーキ上部にいちごを乗せる。側面には 5mm 程度に薄切りしたいちごを飾って完成。