

デコレーションケーキ



材料(18センチ丸型)

・全卵	M玉 3個
・砂糖	100g
・薄力粉	95g
・牛乳	45g
・バター	20g
シロップ	
・砂糖	25g
・水	30g
・洋酒	10~30g
クレームシャンティ	
・生クリーム	2パック(400cc)
・砂糖	40g
・洋酒	20g
・好みのフルーツ	適量

作り方

- 1 ボウルに卵を割り入れ、ふるった砂糖を2~3回に分けて混ぜる。粉はふるっておく。
- 2 ボウルを湯せんにかけて、卵液が体温ぐらいに温まったら湯せんから外す。バターは溶かしバターにし牛乳と合わせて湯せんにかけておく。
- 3 空気を抱き込むようによく泡立てる。5分ぐらい泡立っていると白っぽくつやが出てくる。
- 4 体積が倍以上になり、ホイッパーを持ち上げても生地が流れ落ちないようになったらOK。
- 5 粉をまんべんなく振り入れ、手早く、しっかり混ぜる。
- 6 つやが出てきたら小さいボウルに生地の一部を入れ、溶かしバターと牛乳を加え混ぜる。
- 7 ちゃんと混ざったら、大きなボウルに戻し、さっと全体を混ぜる。
- 8 敷き紙を敷いた型に流し入れ、予熱していたオーブンに入れる。170℃で30分焼成。
- 9 焼き上がったら、型ごと台に落としてショックを与え型から生地を取り出す。
- 10 ケーキクーラーの上に乗せ、そっと敷き紙を取り、布巾をかけて冷ます。
- 11 冷めたら、スポンジを3枚にスライスし、シロップを打ち、クレームシャンティを塗り好みのフルーツをサンドして周りを綺麗にナッペし、絞り袋に生クリームを入れデコレーションする。

Memo

21センチ	
・全卵	4個
・砂糖	120g
・薄力粉	115g
・バター	25g
・牛乳	55g