


ラズベリーケーキ

<p><材料></p> <p>スポンジ生地 (36×26cm のオーブンプレート 1 枚分)</p> <p>卵 (M サイズ) …… 3 個 (150g)</p> <p>グラニュー糖 ……110g</p> <p>薄力粉 ……90g</p> <p>牛乳 ……25g</p> <p>バター (食塩不使用) ……25g</p> <p>*ラズベリークリーム</p> <p>生クリーム …… 100ml</p> <p>グラニュー糖 …… 15g</p> <p>ラズベリーピューレ ……40g</p> <p>*ラズベリーシロップ</p> <p>シロップ (砂糖 1:水 2) ……12g</p> <p>ラズベリーピューレ ……20g</p> <p>*仕上げ用ホイップクリーム</p> <p>生クリーム …… 100ml</p> <p>グラニュー糖 …… 10g</p> <p>ラズベリージャム ……適量</p> <p>*仕上げ</p> <p>いちご ……適量</p> <p>ラズベリー ……適量</p> <p>ブルーベリー ……適量</p> <p>ミントの葉 ……適量</p>	<p>27×27cm のオーブンプレートで焼く場合 (5cm 幅に切って 3 本使用する)</p> <p>卵 (L サイズ) ……2 個 (120g)</p> <p>グラニュー糖 ……85g</p> <p>薄力粉 ……70g</p> <p>牛乳 ……20g</p> <p>バター (食塩不使用) ……20g</p> 
--	---

<作り方>

*スポンジ生地を作る

①卵とグラニュー糖をよく混ぜ、湯煎用の鍋におき、静かに混ぜながら温める。

②人肌程度の温度になれば、湯煎からはずししっかりと泡立てる。

すくい上げた生地で8の字を書いてみて、生地の形がはっきりと残るくらいまで泡立てる。

Copyright © 2012 JUPITER VISUAL COMMUNICATIONS CO.,LTD. All rights reserved

Act OnTV

- ③ふるっておいた薄力粉を加え、さつくりと切るように混ぜ合わせる。
- ④牛乳とバターを湯煎などで溶かしておいき、3に加えて同じように混ぜ合わせる。
- ⑤紙を敷いたプレートに流し入れ、表面を平らにならし 200～210℃のオーブンで 8～9 分焼く。



***ラズベリーシロップを作る**

- ①砂糖 1:水 2 の割合で合わせて沸騰させ、シロップを作る。冷やしておく。
- ②ラズベリーピューレと混ぜ合わせる。

***ラズベリークリームを作る**

- ①生クリームにグラニュー糖を加え、角が立つまでしっかり泡立てる。
(生クリームを入れたボウルを氷水を入れたボウルに重ねて冷やしながら泡立てる)
- ②ラズベリーピューレを加えてよく混ぜ、角が立つ固さに調節する。



***組み立てる。**

- ①完全に冷めたスポンジ生地の紙をはずし、焼き色がついた面を上にして、約 5cm 幅の帯状に切る。
- ※約 5cm×26cm のもの 3 本で直径 15cm のケーキ 1 台分



- ②表面にラズベリーシロップをはけで塗る。



Act OnTV

③ラズベリークリームを平らに塗り広げる。



④最初に1枚を縦長において、手前からクルクルと巻き上げる。



⑤台紙の上などに立ててのせ、残りのシート1.5枚をつないで切り株風に巻きつけていく。



⑥上にははみ出たクリームを平らにならし、まわりを帯状の紙でひと巻きしてテープでとめて冷蔵庫で落ち着かせる。



*仕上げる。

①グラニュー糖を加えて8分通りに泡立てたホイップクリームを表面に広げる。

②ラズベリージャムを散らし、スプーンでうず巻き模様をつける。



③側面はパレットナイフを押しあてて幅広の筋模様をつける。

④好みでいちごやラズベリー、ブルーベリーやミントの葉などで飾って仕上げる。