

**辻調の楽しい食卓～辻調の楽しい食卓～苺のケーキ・フレジェ**

材料（直径 15 cm高さ 4cm 台分）

☆スポンジ生地

卵	2 個
グラニュー糖	60g
薄力粉	60 g
バター	20g

☆クリーム（クレーム・ムースリヌ）

カスタードクリーム

牛乳	170ml
バニラのさや	1/3 本
卵黄	2 個分
グラニュー糖	50g
薄力粉	8g
コーンスターチ	8g
バター	100g



☆生地用シロップ

シロップ（水 2 : 砂糖 1）	30ml
キルシュ酒	15ml

☆仕上げ

いちご	約 1 パック
マジパン	約 100g
食用色素（赤）	少量
粉砂糖（打ち粉用）	適量

<作り方>

1) スポンジ生地を作る

## A Act OnTV

- ① 直径 15cm、高さ 4cm のセルクルの底に紙をあてがい、底をつくる。オーブンプレートにのせておく。



- ② 薄力粉をふるう。
- ③ バターを湯煎で溶かし、保温しておく。
- ④ 卵とグラニュー糖を混ぜ合わせ、湯煎で人肌程度に温める。
- ⑤ 湯煎からはずして、8の字が書けるくらいまで泡立てる。



- ⑥ ふるった薄力粉を加え、切り混ぜる。
- ⑦ 溶かしバターを加え、底に紙を巻いたセルクルに流し入れて 180℃に予熱したオーブンで約 20～25分焼く。型のまま冷まし、熱が取れたら型と紙をはずす。



## 2) クレーム・ムースリーヌを作る

(クレーム・ムースリーヌはカスタードクリームとバターを合わせたクリーム)

- ① カスタードクリームを作る：牛乳とバニラのさやを鍋に入れて火にかける。
- ② 卵黄とグラニュー糖をすり混ぜ、コーンスターチと薄力粉を加える。
- ③ ①を一部加え、よく溶いたら残りも混ぜて、鍋に漉しながらもどす。
- ④ 火にかけて、よく混ぜながらしっかり火を通す。コシがなくなり沸騰していることを確認したらカスタードクリームのでき上がり。
- ⑤ バットに移し、ラップをして氷で冷やす。



- ⑥ ⑤をボウルに移し、やわらかくなるまで混ぜる。
- ⑦ 常温に戻したバターを少しずつ加えながら混ぜる。クレーム・ムースリーヌのでき上がり。



## 3) シロップとキルシュ酒を混ぜ合わせ、生地用シロップを用意する。

## 4) 組立て

- ① スポンジ生地を 1cm さに 2 枚切る。
- ② いちごの汚れを拭き、型に貼り付ける分として 8 個くらいを縦半分に分ける。

Copyright © 2010 JUPITER VISUAL COMMUNICATIONS CO.,LTD. All rights reserved

**Act OnTV**

- ③ セルクルの側面の内側にセロファンの帯を貼り付け、スポンジ生地を 1 枚底に敷き、生地用シロップを刷毛で塗る。
- ④ 縦半分に切ったいちごをセルクルの側面に切り口を外側に向けて貼り付ける。
- ⑤ クリームを直径 1cm の丸口金をつけた絞り出し袋に入れ、いちごの隙間に絞り、底にも薄く絞る。



- ⑥ 底のクリームの上にいちごを並べ、隙間にクリームを絞り入れる。



- ⑦ 隙間があかないようにクリームをならし、2 枚目のスポンジ生地をのせ、生地用シロップを刷毛で塗る。
- ⑧ 残ったクリームを表面に塗り、冷蔵庫で冷やす。

5) 仕上げ

- ① マジパンはなめらかに練り直し、食用色素（赤）を少量加えてピンクに着色する。



- ② 粉砂糖で打ち粉をしながら厚さ 2 mm くらいに伸ばす。



- ③ ケーキの表面にマジパンをかぶせ、裏返しにしてケーキの大きさに合わせて余分なマジパンを切り落とす。



- ④ セルクルをはずしてひっくり返し、セロファンをはがし、残ったクリームやいちご、マジパンのバラなどで飾る。

