



ようこそ お菓子の国へ

No.2 いちごのショートケーキ

皆様こんにちは。Yoshieです。

日本では定番のお菓子「いちごのショートケーキ」お好きな方も多いかと思います。でも、ヨーロッパではあまり見かけない物だったりするんですね。ふわふわしっとりなスポンジにクリームといちごの酸味...とてもバランスのいいケーキです。

なぜこちらではあまり見かけないのだろうか？と疑問に思っていました。ヨーロッパ人と日本人の味覚の違い？真相を確かめるべく？！ベルギー人の友人たちに作ってみました。結果、大絶賛だったんですよ（もちろんお世辞も含まれていると思いますが笑）。ある友人は、ケーキは好まず、ほとんど口にしないそうです。そんな彼にも味わってもらいましたが、「美味しい！」とのことでペロリと平らげてしまいました。これには奥様もびっくりで、「彼の誕生日お願いね♪」とリクエストを頂き、張り切って2段飾りの大きなものを持参しましたよ。

そんな、愛されケーキをお家でも気軽に作ってみませんか？意外と簡単なんです♪

まずはスポンジ（ジェノワーズ）を焼きましょう。お家にあるシンプルな素材で出来てしまいます。

ジェノワーズ

<材料> (18センチ丸型1台分)

全卵 3個
グラニュー糖 78g
薄力粉 65g
バター 15g
牛乳 24g



<準備>

- ①薄力粉はふるっておく。
- ②バター・牛乳は合わせておく。
- ③湯煎に使用する50～60℃のお湯を準備しておく。
- ④オーブンは175℃に熱しておく。
- ⑤型に型紙を貼り付けておく。

<作り方>

- ①ボウルに卵を割り入れ、軽くほぐしてグラニュー糖を加える。湯煎にかけながらハンドミキサー高速で混ぜつつ温める（大体34.5℃になれば湯煎から外す）。
- ②その後も混ぜ続け、ゆばん状（8の字が書ける程度）になれば、低速にし気泡を揃えます。

- ③ふるっておいた薄力粉を全体に散らすように2回に分けて加えます。ゴムベラに替えて、さっくり、でもしっかりダマの無い様にボウルを回しながら混ぜます。
- ④小さなボウルに入れて温めておいたバターと牛乳に③の生地を同量程度加えてしっかり混ぜ、乳化させます。
- ⑤④を③のボウルの中に加え、下から持ち上げるように、しっかり、ツヤの出るまで合わせます。
- ⑥型に流し、高めの位置から2度落として空気を抜き、175℃のオーブンで25～30分焼き上げます。

☆各オーブンによって温度や焼成時間は若干異なりますので、何度か作ってオーブンの癖を掴んでくださいね。

ちなみに、オーブンから出した後にへこんでしまうのは混ぜが足りない、または混ぜすぎ。ベタつく場合は、焼きが足りないということです。

スポンジは焼きたてよりも、一晩置いたほうが落ち着いてしっとりしますよ。

さて、続いてはデコレーションです。シロップとクリーム、フルーツなどをご用意ください。

- ①スポンジを1cmの高さに3枚切り分けます（刃を細かく上下させると綺麗に切れま

- ②回転台に乗せ、シロップをまんべんなく打ちます。

☆シロップは、湿りを与えるだけでなく、卵の臭みをカバーしたり、風味をつけたりと重要な役割を果たします。

- ③パレットナイフを使用し、薄く（2mm）クリームを広げます。

- ④スライスしたいちごを全体に並べていきます。

☆中心に乗せると後でカットしにくくなるので避けます。

- ⑤いちごがうっすら隠れる程にクリームを乗せ広げます。

- ⑥スポンジを乗せて更にシロップを打ちます。

- ⑦③～⑤を繰り返します。

- ⑧表面にクリームを乗せて平らにします。

- ⑨側面もパレットナイフを左右に動かし塗りつけます。

- ⑩右手でパレットナイフを側面垂直に当て、回転台左手で回しながら一周します。

- ⑪表面の高さを越えたクリームを飛行機の着陸をイメージするようにならだかに取り除いていきます。



- ⑫少し硬めにした残りのクリームを、口金をつけた絞り袋に入れ絞ります。
- ⑬お好みのフルーツやチョコレートなどで飾ってくださいね♪

シロップ

<材料>

水 40cc
グラニュー糖 30g
リキュール 10cc

☆リキュールはキルシュやココアントローなどお好みで。

- ①水とグラニュー糖を小鍋に入れ火にかけます。
- ②沸騰し砂糖が溶ければ火から外し荒熱を取り、リキュールを加えます。

クリーム

<材料>

生クリーム 500cc
グラニュー糖 40g

- ①生クリームとグラニュー糖を合わせてお好みの硬さまで立てます。
- ②お好みでリキュールを加えると風味がアップします。

☆ある程度立てば、電動から手動に変えると細かい変化に対応し易いのでおすすめです。

☆ボウルの中で全体を同じ硬さにせず、柔らかい部分を残しておくことで作業し易いです。☆サンドや絞りのクリームは少し固め、表面はそれよりも柔らかめ、などと用途に合わせて変化させると良いですよ。

☆しっかりと冷蔵庫で休ませ、生地とクリームを馴染ませてくださいね。

☆カットは熱いお湯で温めた包丁で行うと、綺麗に出来ますよ。一度刃を入れるごとに温めなおし、拭き取ると最後まで美しくサービ出来ますのでぜひお試しください！

誕生日会、パーティーなどのデザート用ケーキを作ります。

詳しくはメールでお問い合わせください。

パティシエYoshie : recettesy@yahoo.co.jp



新シェフによる新メニューで

レストラン滝川が
生まれ変わりました！

- ◆ 10名様以上でシェフのおまかせコースを予約するとおひとり様コース料金€49→€40 更にビール1本orソフトドリンクサービス！
- ◆ 7名様以上のご予約→焼酎1本サービス！ (2013年8月末まで)

ご予約・お問い合わせは 02/544/18/81

TAKIGAWA 滝川

Rue du mail 81 1050 Bruxelles

営業時間：12:00～14:00 / 19:00～22:30 定休日：月曜昼・日曜

夏の宴会
応援します！

marianne gray

美容室 salon de coiffure

より健康な髪のための
自然派カラーの専門店
日本のデジタルパーマ、
ストレートパーマもあります。

日本製ボール&ジョーの化粧品を
販売しています。

9h30～19h 日・月定休
日本人スタッフ カオリ まで

Rue des Chapeliers 38-40
1000 Bruxelles
Tel : 02 511 00 01
www.mariannegrays.com

