

10月22日(土) 放送

誕生日ケーキ

レシピ監修・調理指導 百野 浩史 エコール 辻 東京



1年に1度の特別なお祝いの日。
グレーテルのために作る誕生日ケーキのデコレーションは、
番組特製のレシピです。

材料 ~ 直径 15 cmのもの 1台分 ~

スポンジケーキ (15 cmのものを使用)

※デコレーションのみのレシピ (スポンジはあらかじめ用意したものを使用)

生クリーム	250 ~ 300g
粉砂糖 (またはグラニュー糖)	20 ~ 25g

デコレーション

ホワイト・チョコレート	300g
あめ細工用砂糖	適宜
粉砂糖	適量
ラズベリー	適量
ブルーベリー	適量
セルフィーユ (チャービル)	

作り方

Prepare 準備 スポンジケーキの準備

準備1 ボウルに生クリームと粉砂糖を入れ、氷水に当てながら、泡立て器ですくい上げて落ちない程度の固さまで泡立てて、ホイップクリームを作る。

準備2 スポンジケーキを3枚に切り、**準備1**のホイップクリームの半量とラズベリー、ブルーベリーをはさんで重ね、残りの半量を全体にパレットナイフで塗る。



作り方

チョコレートのテンパリング (温度調節) ~チョコの命はテンパリング!~

テンパリングとは「チョコレートを加工しやすい温度に保つこと」を言います。

Step 1 ステップ 1

ホワイトチョコレートをボウル（耐熱プラスチック又は耐熱ガラス）に入れて（写真1）、電子レンジ500Wで1分程度で加熱し（写真2）、混ぜる（写真3）。



写真1



写真2

その後、10秒程度ずつ加熱して溶かし、28～30℃の状態にする（写真4）。

※徐々に溶かしてダマができないようにする。
※量が少ないとテンパリングがしにくいので、使用するボウルの大きさに見合った量のチョコレートをを用意する。直径18cmのボウルなら最低200gは必要。



写真3



写真4

Step 2 ステップ 2

大理石の上に、ステップ1のチョコレートを流し、パレットナイフで均一に薄くのばす（写真1）。



写真1



写真2

固まりかけた瞬間（触っても手につかない程度）（写真2）をみて、抜き型で削るようにして「花びら」を取る（写真3）。（10枚～12枚くらい）

小さな抜き型で削って、「花の芯」を取る（写真4）。



写真3



写真4

※比較的安価な製菓用人工大理石も販売されています。

※大理石が手に入らない場合は、ステンレス製の「大きめのバットの裏」など、固くて平らなものでも代用可能。涼しい室内で、バットをしっかり冷やし、ふきんを敷くなど固定して使ってください。

Step 3 ステップ 3

7～8cm四方に切ったクッキングシートの上に、溶かしたチョコレートを少量盛り（糊の役割）（写真1）、ステップ2で作った「花の芯」を中心に置く（写真2）。



写真1



写真2

次に、「花びら」を適宜に選び、内から外へと組み立てて（写真3）、花の形に作り上げていく（写真4）。



写真3



写真4

※小さめの花びらは内側、大きめの花びらは外側へ組み立てる。

※糊替わりのチョコレートが固まったら、溶かしたチョコレートを花びらの端につける。

作り方

あめ細工（流しあめ） ～あめの熱さこらえてスピード勝負～

Step 1 ステップ 1

厚手の鍋に砂糖（あめ細工用砂糖）を入れて（写真1）火にかけ、溶かしていく（写真2）。



写真1



写真2

Step 2 ステップ 2

クッキングシートをまな板など平らな板にのせ、クリップなどでとめておく（写真1）。



写真1

Step 3 ステップ 3

ステップ1の飴を木べらですくってシートに流し（写真1）、熱いうちに動かして、流れのある模様を作る（写真2）。

※あめは熱いので軍手をはめるなどヤケドにはくれぐれもご注意ください！



写真1



写真2

Step 4 ステップ 4

ステップ3の上にクッキングシートを重ね（写真1）、めん棒で軽く伸ばし、厚みを整える（写真2）。



写真1



写真2

Step 5 ステップ 5

ステップ4を冷まして固める。（数分）

作り方

仕上げ ~仕上げのポイントは立体感!~

Step 1 ステップ 1

コーティングしたケーキ全体に、粉砂糖（茶こしで）を振る（写真 1）。
（チョコレート、あめのツヤを生かすために、生クリームの特カリを押さえる）



写真 1

Step 2 ステップ 2

「チョコレートの花」の位置を決め、台になっているシートをパレットナイフではずしながら置く（写真 1）。



写真 1

Step 3 ステップ 3

固まったあめ細工をシートから外し（写真 1）、適宜に手で割り、数カ所にバランスよく刺す（写真 2）。
※バラバラになったあめはガラスのように鋭く上がったものもあります。
あめを割る際は手を切らないようにくれぐれもご注意ください。



写真 1



写真 2

Step 4 ステップ 4

さらに、ラズベリーとブルーベリーを散らし、セルフイーユ（チャービル）をあしらってデコレーションを仕上げる。

※チョコレートの分量、あめ細工用の砂糖の分量は、溶かすボウルの大きさや鍋の大きさに合わせて作業しやすい最低量にしてあります。
※あめ細工は湿度に弱く溶けやすいので、食べる寸前に作り、飾るようにしてください。
※あめ細工用砂糖の代用として、グラニュー糖 200g と水あめ 40g でも作れます。ただし、薄茶色あるいはキャラメル色になり、火を止めても余熱で加熱が進み、キャラメル化することがあるので、下記の方法をおすすめします。

・「火を止めて、鍋底をボウルなどに張った水にあてて温度上昇を止めてから、クッキングシートに流すこと」

