～鳴戸親方のゼブラケーキ～より

ゼブラケーキ

レシピ監修　エコール 辻 東京　橋本 素明 先生

切り分けたら、アッと驚く縞模様。
ふんわりボリューミーだけど、ほのかなキャラメルの風味が手伝ってぺろりと食べられる、鳴戸親方思い出のケーキです。

材料 ～（直径24㎝）1台分 ～

<白生地>

卵	200g	Mサイズ4個分
グラニュー糖	160g	
水あめ	40g	
薄力粉	140g	
バター	30g	
生クリーム	30g	42%を使用

<黒生地>

卵	100g	Mサイズ2個分
グラニュー糖	80g	
水あめ	20g	
薄力粉	60g	
ココアパウダー	10g	
バター	15g	
生クリーム（38%）	15g	

<シロップ>

グラニュー糖	70g
水	70g

<キャラメル>

グラニュー糖	150g

<仕上げ>

生クリーム	300g	42%を使用
粉砂糖	24g	

作り方

Prepare 準備

■白生地の薄力粉をふるっておく
■黒生地の薄力粉とココアパウダーをふるって合わせておく
■24㎝の型にオーブン用の紙を敷く
■オーブンを170℃に温めておく
■鍋に水とグラニュー糖を入れ火にかけ、沸騰直前まで温めシロップを作る

白生地を作る

Step1 ステップ1

卵にグラニュー糖と水あめを加え、湯せんで人肌まで温める。

Step2 ステップ2

ステップ1を、ハンドミキサーの高速でしっかり泡立てる。(生地を持ち上げ、垂らしたら跡が残るくらい)
中速から低速に速度を落としてキメを揃える。

Step3 ステップ3

ステップ2に薄力粉を加えてゴムべらで切り混ぜる。
粉気がなくなってからさらに生地にツヤが出るまで混ぜる。

Step4 ステップ4

湯せんで溶かしたバターと、温めた生クリームを加えて切り混ぜる。

黒生地を作る

Step1 ステップ1

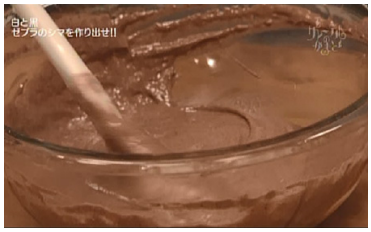
卵にグラニュー糖と水あめを加え、湯せんで人肌まで温める。

Step2 ステップ2

ステップ1を、ハンドミキサーの高速でしっかり泡立てる。(生地を持ち上げ、垂らしたら跡が残るくらい)
中速から低速に速度を落としてキメを揃える。

Step 3
ステップ3

ステップ2に薄力粉とココアパウダーを合わせたものを加えて切り混ぜる。
粉気がなくなってからさらに生地にツヤが出るまで混ぜる。



Step 4
ステップ4

湯せんで溶かしたバターと温めた生クリームを加えて切り混ぜる。

焼 成

Step 1
ステップ1

型の中心に白生地をスプーン4杯流す。

Step 2
ステップ2

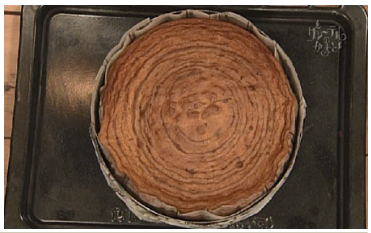
型の中心に黒生地をスプーン2杯流す。
※ステップ1とステップ2を繰り返す。

Step 3
ステップ3

生地が底いっぱいに広がれば、白生地スプーン2杯、黒生地スプーン1杯の割合で流す。
※生地がなくなるまで繰り返す。

Step 4
ステップ4

170℃のオーブンで45分焼く。
焼きあがればクーラーにのせ冷ます。



仕上げ

Step 1
ステップ1

冷めたゼブラケーキに、熱いシロップを表面全体にかけ冷蔵庫で冷やす。

Step 2
ステップ2

鍋にグラニュー糖を入れ火にかけキャラメルを作る。
グラニュー糖が溶け始めたら泡だて器で混ぜる。
※熱いのでやけどに注意

Step 3
ステップ3

キャラメル色になれば、鍋底を水につけて温度を下げる。
再度火にかけてキャラメルをなめらかにする。

Step 4
ステップ4

ステップ1のケーキにステップ3のキャラメルを細い線になるようにスプーンで垂らしながら、網目状にかける。
冷蔵庫に入れて冷やし固める。

Step 5
ステップ5

仕上げ用の生クリームに粉砂糖を加え、氷水にあてながら角が立つ手前まで泡立てる。

Step 6
ステップ6

へらを使って、生クリームを全体に薄く塗ってから、さらに厚く全体を覆う。

Step 7
ステップ7

スプーンの裏側で生クリームを取って、ケーキの上の部分に押し当てて、炎のように角を立てる。
（中心から行い、全体に施す）

食べごろと保存方法

冷蔵庫でよく冷やしてからお召し上がりください。
（冷やす時間が長くなるとキャラメルが溶けてしまうので、1、2時間を目安に冷やしてください。）