～森下洋子のバースデーケーキ～より

バースデーケーキ

レシピ監修　エコール 辻 東京　中濱　尚美

ふわふわで、懐かしい味のするスポンジ生地と生クリームの組み合わせ。
クリームをバラの形に絞り、アラザンを飾ってかわいく仕上げています。

材料 ～ 21㎝　1台 ～

<スポンジ生地>

卵	200g	Mサイズ4個分
砂糖	100g	
水あめ	10g	
はちみつ	10g	
薄力粉	120g	
バター	40g	

<クリーム>

生クリーム（純脂肪）	500g	乳脂肪分40～47%のものを使用
ホイップ	100g	植物性脂肪の生クリーム代替品
粉砂糖	60g	
イチゴ	12個	
アラザン	適量	

作り方

Prepare 準備

■薄力粉をふるっておく。
■オーブンを180℃に温めておく。
■バターを溶かしておく。
■イチゴは1個あたり縦4枚にスライスしておく。

スポンジ生地を作る

Step1 ステップ1

卵を軽くほぐして砂糖、水あめ、はちみつを加えて混ぜ、60度程度の湯せんにかける。

Step2 ステップ2

泡だて器で混ぜながら、人肌程度まで温める。

Step3 ステップ3

ハンドミキサーに持ちかえ、白くふんわりするまで高速で泡立てる。
※すくい上げると一定の跡の幅を保ちながら滑らかに流れ落ち、落ちた生地がしばらく残ってから消える状態になるまで。

Step4 ステップ4

大きく粗い気泡を細かく整えるため、低速で1分程度混ぜる。

Step5 ステップ5

薄力粉を振り入れ、粉けがなくなるまでゴムべらを使って切り混ぜる。

Step6 ステップ6

温かい溶かしバターをゴムべらに当てながら全体に回し入れ、底から大きく切り混ぜる。
バターの油脂には生地の泡を消してしまう働きがあるため、手早く行うこと。

Step7 ステップ7

底に紙を敷いた型に流し入れ、180℃のオーブンで約25分焼く。
※指の腹で中央を押してみて弾力があれば焼き上がり。

Step8 ステップ8

焼きあがったら、型のまま冷ます。

ケーキを組み上げる

Step1 ステップ1

スポンジ生地が完全に冷めたら、型から外し、1.5cmの厚さ1枚と1cmの厚さ2枚にスライスする。

Step2 ステップ2

回転台に1.5cmにスライスしたスポンジ生地を置く。

Step3 ステップ3

生クリームとホイップを合わせたものに粉砂糖を加え、ボウルの底に氷水を当てながら泡だて、全体に適度な硬さをもつホイップ状（7～8分立て）にする。
※ホイップ（植物性脂肪）を加えることで、クリームがだれにくくなる。

Step4 ステップ4

ホイップ状にしたクリームをひとすくい、ステップ2のスポンジ生地の上にのせ、パレットナイフで塗り広げる。

Step5 ステップ5

スライスしたイチゴ6個分を並べる。
※中心部分にはイチゴをのせないほうが切り分けやすい。

Step6 ステップ6

イチゴの上にホイップ状にしたクリームをひとすくいのせて平らにし、1cm厚さのスポンジ生地を1枚のせ、中央部分を軽く押さえる。

Step7 ステップ7

ステップ4～6を繰り返す。

Step8
ステップ8

表面にホイップ状にしたクリームをひとすくいのせ、パレットナイフで平らにし、側面にもクリームを塗り広げる。

Step9
ステップ9

側面を塗り終えたあと、上面にはみ出したクリームを中央に向かってパレットナイフで取り除く。

バラのデコレーションをつくる

Step1
ステップ1

プリンカップの裏に、バラ口金で、口金の開いている部分を下にして、円すい状に絞る。これがバラの花の芯になる。

Step2
ステップ2

芯の部分に花びらをつけていく。
口金のひらいている方をプリンカップにつけ、軸にして弧を描くように口金を半回転させながら、芯になるクリームに巻きつけるように、扇状に絞る。
次の花びらは、絞り終わったクリームの中に口金を少し差し込むようにして、扇の根元を少しずつ重ねて絞るとよい。
カップを回しながら、常に手前（自分の側）に向かって花びらを足していく。

Step3
ステップ3

冷蔵庫で冷やしてクリームをしめる。

仕上げ

Step1
ステップ1

バラをパレットナイフで取ってケーキの表面に飾り、残りのクリームでバラの葉とツタを絞り、アラザンを飾る。

食べごろと保存方法

保存は冷蔵庫で。次の日までには召し上がってください。