

～角田光代のホームメイドケーキ～ より
ホームメイドケーキ

レシピ監修 エコール辻 東京 喜多村 貴光先生



作家・角田光代の小説「薄闇シルエット」に登場する母と娘の関係を象徴するいちごと生クリームのケーキを、物語をイメージしながら、考案した番組特製レシピ。
 しっかりしたスポンジ、バター風味の生クリームが、味わい深い仕上がりです。

材料 ~ 18cm 丸型1台分 ~

<スポンジ生地>

卵	150g	M玉3個分
上白糖	150g	
薄力粉	150g	
バター（食塩不使用）	40g	
牛乳	20g	

<シロップ>

水	40g
上白糖	20g

<ホイップクリーム>

生クリーム	500g
上白糖	50g
バター	10g

<サンド用フルーツ>

シロップ漬けの缶詰	黄桃：半割り1切れ
	みかん：8房
	パインアップルスライス：1枚

<飾り>

イチゴ	8~10個
アンゼリカ	1本

作り方

PrePare 準備

- オーブンは180℃に温めておく。
- 薄力粉はふるっておく。
- 生地用のバターを溶かし、保温しておく。クリーム用のバターも別に溶かして保温しておく。
- 牛乳は温めておく。
- 型にバター（分量外）を塗り、冷蔵庫で冷し固めてから、薄く粉を打っておく。
- フルーツの缶詰の汁気を切り、切り分けておく。
(黄桃は1切れをくし形に6等分、パイナップルは1枚を4等分する)

スポンジ生地

Step 1 ステップ 1

卵を軽くほぐして上白糖を加え混ぜ、60℃程度の湯せんにかける。

Step 2 ステップ 2

泡立て器で混ぜながら、人肌程度まで温める。

Step 3 ステップ 3

湯せんからはずし、ハンドミキサーに持ちかえて白っぽくなり、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幅を保ちながらなめらかに流れ落ち、落ちた生地の形がしばらく残ってから消える状態まで。



Step 4 ステップ 4

低速で1分程度混ぜ、大きく粗い気泡を細かく整える。

Step 5 ステップ 5

薄力粉を振り入れ、粉気がなくなるまでゴムべらを使って切り混ぜる。



Step 6 ステップ 6

熱い溶かしバターと牛乳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。



2/5

Step 7 ステップ.7

準備した型に流し入れ、180°Cのオーブンで約40分焼く。
※指の腹で中央を押さえてみて弾力があれば焼き上がり。



Step 8 ステップ.8

焼き上がったら、型からはずしてオーブンシートの上にひっくり返して冷ます。上からふんわりと軽くラップをかける。
※ひっくり返すのは表面を平らにするため。



シロップ

Step 1 ステップ.1

鍋に水、上白糖を入れて沸騰させる。

Step 2 ステップ.2

火から下ろし、冷ます。

3/5

組み立て

Step 1 ステップ.1

熱のとれたスポンジ生地を高さの半分で横にスライスする。
※半分の高さに包丁を合わせ、生地を1回転させて切り込みを入れてから切ると失敗しにくい。



Step 2 ステップ.2

皿にスライスしたスポンジ生地を一枚置き、刷毛で全体にシロップをぬる。



Step10 ステップ.10

側面をぬり終えたあと、スプーンを使って全体のホイップクリームを整える。
※ぬり残しや多すぎるところをチェックしてバランスよくする。



Step11 ステップ.11

残りのホイップクリームを絞り出し、イチゴ、薄切りにしたアンゼリカを飾る。
※絞り出す生クリームは8分立てよりややかために泡立てるとキレイに絞れます。



食べごとと保存方法

できればラップをして冷蔵庫で保存。
なるべく作った日のうちに召し上がってください。

Step 3 ステップ 3

生クリームに上白糖を加え、ボウルの底に氷水を当てながら泡立て、全体に柔らかめホイップ状（8分立て）にする。



Step 4 ステップ 4

ステップ 3 のクリームからおよそ3分の1程度を別のボウルに移し、さらに少し泡立てて、熱い溶かしバターを加え、手早く混ぜる。



Step 5 ステップ 5

ステップ 4 のバターを加えたホイップクリームの 2/3 をスポンジ生地の上にのせ、スプーンでぬり広げる。



Step 6 ステップ 6

フルーツを並べる。
※ケーキを切り分けた時にフルーツがかたよらないようにそれぞれを円形に並べる。



Step 7 ステップ 7

フルーツの上にバターを加えたホイップクリームの残り 1/3 をのせて平らにならし、もう一枚のスポンジ生地をのせ、中央部分を軽く押さえる。
※スポンジ生地の焼き色がついた面が内側（フルーツ側）になるように重ねる。



Step 8 ステップ 8

重ねたスポンジ生地の表面全体にシロップをぬる。



Step 9 ステップ 9

ステップ 4 で残しておいたホイップクリームを表面にひとすくいのせ、スプーンで平らにならし、側面にも同じホイップクリームをぬり広げる。
※あえてむらが出るようにぬっていく。



4/5