

# 小津安二郎のショートケーキ

レシピ監修・調理指導 エコール 辻 東京 百野浩史 先生



「昭和レトロ」のショートケーキ。  
生クリームとイチゴを贅沢に使ったケーキです。

## 材料 ~ 18cm 丸型 1台分 ~

### < スポンジ生地 >

卵	3 個 (M 玉)
砂糖	90g
薄力粉	90g
バター (食塩不使用)	30g

### < シロップ >

水	30cc
砂糖	15g
リキュール	20cc ( オレンジリキュールなど )

### < ホイップクリーム >

生クリーム	500g
砂糖	50g

イチゴ	25 ~ 30 粒
-----	-----------

## 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
- バターは溶かしておく

## 作り方 スポンジ生地

### Step 1 ステップ 1

卵を軽くほぐして砂糖を加え混ぜ、60度程度の湯煎にかける。



### Step 2 ステップ 2

泡だて器で混ぜながら、人肌程度まで温める。



### Step 3 ステップ 3

ハンドミキサーに持ちかえて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くなるまで整える。



### 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ベラを使って切り混ぜる。



### Step 6 ステップ 6

温かい溶かしバターをゴムベラに当てながら全体にまわし入れ、底から大きく切り混ぜる。



### Step 7 ステップ 7

底と側面に紙を敷いたスポンジ型に流し入れ、180℃のオーブンで約25分焼く。

※指の腹で中央を押えてみて弾力があれば焼き上がり。



### Step 8 ステップ 8

焼きあがったら、型からはずして冷ます。



## 作り方 シロップ

### Step1 ステップ1

鍋に水、砂糖を入れ沸騰させる。

### Step2 ステップ2

火から下ろし、氷に当てて冷ます。

### Step3 ステップ3

冷めたらリキュールを加え、混ぜておく。

## 作り方 組み上げ

### Step1 ステップ1

スポンジ生地の表面の焼き面を薄く切り落とし、高さの半分で横にスライスする。

※定規で半分を測り、4か所目印をつけてから切ると失敗が少ない。



### Step2 ステップ2

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。



### Step3 ステップ3

生クリームに砂糖を加え、ボウルの底に氷水を当てながら泡立て、全体に適度な硬さをもつホイップ状（7～8分立て）にする。



## Step 4 ステップ 4

ホイップ状にした生クリームをひとすくい、**ステップ 2**のスポンジ生地の上へのせ、パレットナイフでぬり広げる。



## Step 5 ステップ 5

半分に割ったイチゴを並べる。  
※後できれいに切り分けることを考えると、中心部分にイチゴはのせないほうが切りわけやすい。



## Step 6 ステップ 6

イチゴの上にホイップ状にした生クリームをひとすくい、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。



## Step 7 ステップ 7

重ねたスポンジ生地の表面全体にシロップをぬる。



## Step 8 ステップ 8

表面に泡立てた生クリームをひとすくい、パレットナイフで平らにならし、側面にも生クリームをぬり広げる。



## Step 9 ステップ 9

側面をぬり終えたあと、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とる。



## Step 10 ステップ 10

残りの生クリームを絞り出し、イチゴを飾る。



## 食べごろと保存方法

出来立てがおいしいと思いますので、なるべく作成日中にお召し上がりください。