

～愛をとどける ミモザのケーキ～より

ミモザケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 大熊 恵先生



イタリアで愛されるミモザの花に見立てた黄色いケーキ。
スポンジとレモン味のクリームが織りなす、ふんわりやさしい味わいを楽しんで!

材料 ～ 直径18cm 1台分 ～

<スポンジ生地>

全卵	100g	Mサイズ 2個分
卵黄	60g	Mサイズ 3個分
グラニュー糖	80g	
薄力粉	80g	
バター	25g	

<生地用シロップ>

シロップ	約50ml	砂糖 20g 水 40ml を加熱し冷ます
------	-------	-----------------------

<カスタードクリーム> ※つくりやすい分量

牛乳	250ml	
卵黄	60g	Mサイズ 3個分
グラニュー糖	75g	
薄力粉	25g	
サフラン	小さじ 1/3	
ぬるま湯	10ml	

<クリーム>

カスタードクリーム	250g	
生クリーム	200g	
バニラエッセンス	適量	
レモン汁	15ml	

作り方

Prepare 準備

【スポンジ】

- 型にオーブン用の紙を敷く
- 薄力粉をふるっておく
- バターを溶かしておく

【クリーム】

- サフランは、分量のぬるま湯につけて色出しする（30分以上）

【組み上げ用】

- 生地用シロップをつくる

鍋に水と砂糖を入れ沸騰させ、氷にあてて冷ます

スポンジ生地

Step1 ステップ1

全卵と卵黄をほぐして、グラニュー糖を加えて混ぜる。
湯せんにかけて混ぜながら人肌（約40℃）まで温める。



Step2 ステップ2

温まったら湯せんから外して、ハンドミキサーで泡立てる。
※生地を落として8の字がゆっくりかけるくらいの状態になるまで



Step3 ステップ3

低速のハンドミキサーで混ぜ、大きく粗い気泡を細かく整える。



Step4 ステップ4

薄力粉を加えて、粉けがなくなり少しツヤが出るまでゴムべらで切るように混ぜる。



Step5 ステップ5

熱い溶かしバターをゴムべらに当てながら回し入れムラなく混ぜる。
※混ぜすぎると気泡がつぶれてふくらみが悪くなるので注意



Step6 ステップ6

紙を敷いた型に流し入れ、180℃のオーブンで約30分焼く。



Step 7 ステップ7

焼けたらすぐに型から取り出し、冷ます。



カスタードクリーム

Step 1 ステップ1

鍋に牛乳とサフランを色出した湯ごと入れて、沸騰直前まで温めておく。

Step 2 ステップ2

ボウルで卵黄をほぐし、グラニュー糖を加えてしっかりと混ぜ合わせたら、小麦粉を加えて混ぜる。



Step 3 ステップ3

ステップ1で温めた牛乳の1/3量を加えて溶きのばし、さらに残りの牛乳を加えてなじませる。



Step 4 ステップ4

こしながら鍋に移す。中火で絶えず底から混ぜながら沸騰させ、さらっとした状態になるまで火を通す。
※でき上がりのポイント
さらさらしている、ツヤがある、沸騰している



Step 5 ステップ5

清潔なバットに移して、ラップをして氷にあてて冷ます。



クリームを合わせる (カスタードクリーム+生クリーム)

Step 1 ステップ1

氷水にあてながら、生クリームをしっかり角が立つまで泡立てる。

Step 2 ステップ2

分量(250g)のカスタードクリームをボウルに入れて、クリーム状になるまで混ぜる。
途中でバニラエッセンスを加える。



Step 3 ステップ3

ステップ2にステップ1を少し加えて混ぜ、なじんだら残りも加え混ぜる。最後にレモン汁を加えて混ぜる。



組み上げ

Step 1 ステップ1

スポンジを1.5cmと1cmの厚さにスライスする。



Step 2 ステップ2

土台になる1.5cmのスポンジに、はけでシロップを塗り、半分より少し多めのクリームをのせてドーム状に整える。



Step 3 ステップ3

1cmのスポンジをのせて覆い、スポンジのふちを押さえてドーム状に整え、表面にシロップを塗る。
※ふちの断面をしっかりと下向きになるよう押さえるときれいなドーム状になる



Step 4 ステップ4

残りのクリームを表面に塗る。



Step 5 ステップ5

ナイフで残りのスポンジの焼き目を切り取り、黄色い部分だけをフードプロセッサーで細かくし、ケーキの表面全体にまぶしつける。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存して、なるべく早めにお召し上がりください。