

～“不思議の国のアリス”のケーキ～より

“不思議の国のアリス”のケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 小野達也



アリスが食べて大きくなったケーキをモチーフに、
カットする場所で絵柄が変わる驚きを閉じ込めたパウンドケーキです。

材料 ～ 縦20cm×横7cm×高さ7.5cmパウンド型1本分 ～

<生地>

バター	355g	
グラニュー糖	355g	
卵	266g	
牛乳	45g	
薄力粉	444g	
ベーキングパウダー	13g	
いちごパウダー	15g	
食用色素(赤)	適量	
食用色素(黒)	適量	竹炭パウダー

<バタークリーム>

グラニュー糖	180g
水	60g
卵白	120g
グラニュー糖	20g
バター	450g
食用色素(青)	適量

<仕上げ>

カラッツ	適量	小粒のレーズン
アラザン(銀)	適量	
ドラジェ(ピンク)	適量	
ドラジェ(水色)	適量	
ドラジェ(白)	適量	

作り方

Prepare 準備

- 薄力粉とベーキングパウダーをよく混ぜ合わせ、ふるっておく
- パウンド型に油脂(分量外)を薄く塗り、型の形に切ったオープン用の紙を貼り付けておく
- オーブンを170℃に温めておく

パウンドケーキを焼く

Step 1 ステップ1

バターとグラニュー糖を泡だて器で白っぽくふんわりとした状態になるまで混ぜる。



Step 2 ステップ2

溶きほぐした卵を人肌まで温め、ステップ1に少量ずつ加え、混ぜていく。
牛乳を加えてさらに混ぜる。



Step 3 ステップ3

薄力粉、ベーキングパウダーをよく混ぜ合わせふるっておき、ステップ2に加え、粉けがなくなりツヤが出るまで混ぜる。



Step 4 ステップ4

ステップ3の生地を、3つのボウルに650gと400g 2つに分けて入れる。
400gの1つにいちごパウダー、食用色素(赤)を適量加えて、赤色の生地を作る。
もう1つの400gの生地に食用色素(黒)を適量加え、黒色の生地にする。
650gの白い生地はステップ10まで常温で置いておく。



Step 5 ステップ5

色をつけた生地を同時に焼く。
赤、黒それぞれの生地を口金11mmの絞り袋に入れ、オーブン用の紙を貼り付けたパウンド型に、中心を境に一層ずつ交互に絞り入れる。



Step 6 ステップ6

何度か型を落として空気を抜き、170℃に温めたオーブンで30分程度焼く。表面が薄く色づいて表面に膜がはったら、水でぬらしたナイフで中央に切り込みを入れる。

Step 7 ステップ7

さらに同じ温度で30分程度焼く。切込みを入れた中央部分が固くなり、うっすら茶色の焼き色が確認できれば焼き上がり。



Step 8 ステップ8

パウンド型から出して、側面のオーブン用の紙をはがし、網の上などで冷ます。



Step 9 ステップ9

中心部分までしっかり冷めれば、2cm程度にスライス。抜き型を使い、赤色の生地をハート、ダイヤに、黒色の生地をクローバー、スペードに抜く。



Step 10 ステップ10

ステップ4で作った650gの白い生地を口金11mmの絞り袋に入れ、オーブン用の紙を貼り付けたパウンド型の高さ1/4まで絞り入れる。



Step 11 ステップ11

ステップ9で用意したトランプ柄の生地を、型の底に軽く押しつけながら横一列に並べる。型の両端の部分は生地を絞り入れるために少し空けておく。



Step 12 ステップ12

絞り袋に残っているステップ10の生地をステップ11の型に絞る。



Step 13
ステップ13

何度か型を落として空気を抜き、170℃に予熱したオーブンで約60分焼く。(切り込みはなし)



Step 14
ステップ14

焼き上がった生地を網の上などに型から出し、側面のオーブン用の紙をはがし、冷ます。



バタークリームを作る

Step 15
ステップ15

ボウルに卵白120gとグラニュー糖20gを入れ、柔らかい角が出来るまで泡立てる。



Step 16
ステップ16

鍋に水、グラニュー糖を入れ117℃まで煮詰めてシロップを作る。



Step 17
ステップ17

ステップ15を泡立てながら、ステップ16のシロップを熱い状態のまま注ぎ入れる。



Step 18
ステップ18

柔らかくしたバターにステップ17を加え混ぜる。途中、バターが硬くなる場合は湯せんなどで柔らかくする。



Step 19
ステップ19

ステップ18のバタークリームを半分に分け、1つは食用色素(青)を適量加え、もう1つは着色なしにする。



Step 20 ステップ20

青と無着色のバタークリームをゴムべらでさっくり混ぜ合わせ、マーブル状のクリームにする。



仕上げ

Step 21 ステップ21

焼き上がって冷めたステップ14のバターケーキの表面にステップ20のクリームを適量塗り、お好みで模様を絞る。



Step 22 ステップ22

表面に「EAT ME」とカラントで文字を作り、アラザンやドラジェなどで飾る。



食べごろと保存方法

当日に常温で食べるのがおすすめ。

翌日に食べる場合は冷蔵庫で保存、翌日中に食べきる。