

～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 ～ 21cm 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

Step 1 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。



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、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。



Step 4 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。



Step 5 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。



Step 6 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。



Step 7 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も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、型のまま冷ます。



ケーキを組み上げる

Step 1
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。



Step 2
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。

Step 3
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。
※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。



Step 4
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のせ、パレットナイフで塗り広げる。

Step 5
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。



Step 6
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で平らにし、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。



Step 7
ステップ7

ステップ4とステップ5を繰り返す。

Step 8 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おせ、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。



Step 9 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

Step 1 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。



Step 2 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。



Step 3 ステップ3

冷蔵庫で冷やしてクリームをしめる。



仕上げ

Step 1 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。