

～スウェーデン女王のプリンセスケーキ～より

プリンセスケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 岡部 由香 先生



スポンジケーキを緑のマジパンで覆い、その上にはピンクのバラ。
中には、カスタードクリーム、生クリーム、ラズベリージャムをたっぷり挟んだ、スウェーデンで一番人気のケーキです。

材料 ～ 直径15cm 1台分 ～

<スポンジ>

卵	75g	Mサイズおよそ1.5個分
グラニュー糖	40g	
薄力粉	20g	
片栗粉	20g	
ベーキングパウダー	3g	

<カスタードクリーム>

牛乳	100ml	
卵黄	20g	Mサイズ1個分
グラニュー糖	25g	
薄力粉	10g	

<シロップ>

グラニュー糖	15g	
水	30ml	

<ホイップクリーム>

生クリーム(42%)	100g	乳脂肪分42%くらいのもの
粉砂糖	15g	
ラズベリージャム	40g	
マジパン	145g	
色粉(緑、赤)	少量	水少量で溶いておく
粉砂糖	適量	

作り方

Prepare 準備

<スポンジ>

- 薄力粉、片栗粉、ベーキングパウダーを合わせ、ふるっておく
- オーブンを170℃に温めておく
- 型の底と側面にオーブン用の紙を敷いておく

<シロップ>

- 水とグラニュー糖を沸かし、冷ましておく

<マジパン>

- マジパンに色粉を加え、緑(120g)、ピンク(20g)、深緑(5g)にそれぞれ色付けしておく

スポンジケーキを焼く

Step 1 ステップ1

ボウルに卵を割り入れ、グラニュー糖を加えて泡立て器で混ぜ合わせる。



Step 2 ステップ2

ハンドミキサーの高速で泡立てる。もったりして、生地を落とすと跡が残るくらいまで、しっかりと泡立てる。



Step 3 ステップ3

ハンドミキサーを低速に変え、30秒~1分混ぜ、キメを整える。



Step 4 ステップ4

薄力粉、片栗粉、ベーキングパウダーを加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。



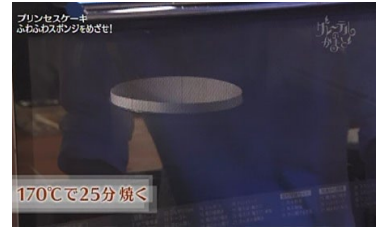
Step 5 ステップ5

準備しておいた型に生地を入れる。型ごと台に軽く落として、大きな気泡を抜く。



Step 6
ステップ6

170℃のオーブンで約25分焼く。



Step 7
ステップ7

表面に焼き色がつき、中心を指で軽く押して弾力があれば焼き上がり。型から取り出し、ケーキクーラーの上で冷ます。

カスタードクリームを作る

Step 8
ステップ8

小鍋に牛乳を入れ、沸騰直前まで温める。

Step 9
ステップ9

ボウルに卵黄を入れて泡立て器でほぐし、グラニュー糖を加え白っぽくなるまですり混ぜる。



Step 10
ステップ10

薄力粉を加え、混ぜ合わせる。温めた牛乳を少しずつ加え、溶きのぼす。



Step 11
ステップ11

小鍋にこしながら戻す。

Step 12
ステップ12

中火にかけ、泡立て器で混ぜながら火を通す。ふつふつと沸いてから10秒ほどかき混ぜ、ツヤが出て泡立て器を持ち上げるとクリームがさらっと落ちるようになれば出来上がり。



Step 13
ステップ13

バットに移し、表面にラップをしてバットごと氷に当てて急速に冷やす。

ホイップクリームを作る

Step14
ステップ14

ボウルに生クリーム、粉砂糖を入れ、泡立て器で混ぜる。

Step15
ステップ15

別のボウルに氷水を少量入れ、生クリームが入ったボウルを重ねる。

Step16
ステップ16

泡立て器を左右に揺らすようにして静かに泡立てる。
泡立て器を持ち上げた時に、ツノが立つくらいで出来上がり。
※ハンドミキサーで泡立てても良い

組み立てる

Step17
ステップ17

スポンジケーキを厚み1.5cmに1枚、1cmに2枚
スライスする。
スポンジがやわらかいので、波刃のナイフを小刻みに
動かして切るとよい。
※一般の割り箸の厚みが0.5cmほどなので、重ねて
テープで止めればガイドになります



Step18
ステップ18

1.5cmのスポンジにシロップを塗り、ラズベリージャムを
塗る。



Step19
ステップ19

カスタードクリームをボウルに入れて柔らかくほぐす。
1cmのスポンジを重ねてシロップを塗り、ほぐした
カスタードクリームを塗る。



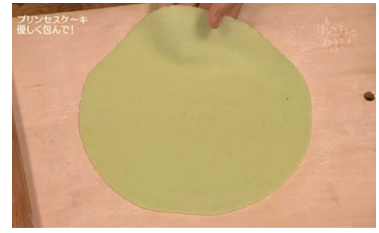
Step20
ステップ20

残りのスポンジを重ね、シロップを塗る。
全体にホイップクリームを塗り広げ、上面をドーム状に
なるように整える。
クリームはマジパンを固定する役割もあるので、側面も
しっかり塗る。



Step 21
ステップ21

マジパン(黄緑色)を麺棒で直径23~24cmくらいまで薄くのばす。
(台や麺棒にくっつくようなら、粉砂糖を茶こしでふりかけると良い)



Step 22
ステップ22

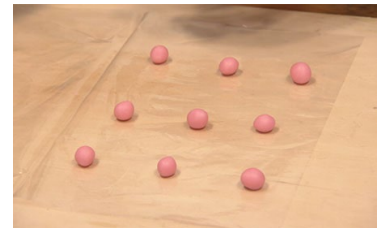
ケーキにかぶせ、垂れた余分なマジパンは切り落とす。
カードなどで側面を押さえてなじませる。



マジパンでバラと葉を作り、仕上げる

Step 23
ステップ23

マジパン(ピンク)でバラを3輪作る。
マジパンを3等分し、細い棒状に伸ばす。
さらに10等分し、手の平で転がして丸める。



Step 24
ステップ24

1玉残し、残りはビニールで挟み、指で薄くのばし花びらを作る。
花びらの先端は薄く、根元は厚めになるよう伸ばす。



Step 25
ステップ25

残しておいた玉をしずく状に丸めて芯を作り、のばした花びらの厚い方を、しずく状の太いほうに巻きつける。
花びらの先端を少しそらすなど表情をつけてもよい。



Step 26
ステップ26

残りで、同じようにバラを2個作る。



Step 27
ステップ27

マジパン(深緑)で葉を作る。マジパンを少量とり、しずく状に丸める。
ビニールで包み、指で薄くのばす。

Step 28

ステップ28

包丁で葉脈の筋を入れる。ビニールを剥がし、指で形を整える。

Step 29

ステップ29

ケーキの上面に粉砂糖を振り、マジパンのバラと葉を飾って出来上がり。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存して、なるべく早く召し上がってください。