

～全国に出没中!?たぬきケーキ～より

たぬきのケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



昭和中期、ケーキ屋さんの定番商品だった「たぬきケーキ」。
バタークリームを使った懐かしい味わい。その表情作りも楽しんで♪

材料 ～ 直径7cm 6個分 ～

<チョコレート風味のスポンジ生地>

全卵	3個	M玉
グラニュー糖	90g	
薄力粉	75g	
ココアパウダー	15g	
無塩バター	20g	

<シロップ>

水	50ml
グラニュー糖	25g
お好みでエッセンス、リキュール等	適量

<バタークリーム>

卵白	60g	
グラニュー糖	10g	
水	30ml	
グラニュー糖	90g	
無塩バター	225g	
カカオマス	30g	
パータ・グラッセ	適量	
アーモンドスライス	12枚	アーモンドホール

作り方

Prepare 準備

- 薄力粉とココアパウダーを混ぜてふるっておく
- オーブンを210℃に温めておく
- 水とグラニュー糖を沸かし、冷ましておく（シロップ）
- アーモンドスライスをローストしておく
- バターを常温にもどしておく

チョコレート風味のスポンジ生地を作る

Step 1 ステップ1

「くまのがっこう」の「ラズベリーのケーキ」（2018年12月10日放送）より「スポンジ生地 ステップ1～4」を参考にしてください。

Step 2 ステップ2

オーブンペーパーを敷いたプレートに生地を流し、へらで平らに広げる。

Step 3 ステップ3

210℃のオーブンで約10分焼く。
焼き上がり後、すぐにプレートから外し、乾燥しないように紙をかぶせておく。

Step 4 ステップ4

生地が冷えたら、直径7cmの円で生地をぬく。
（ケーキ1個につき、スポンジ生地3枚）



バタークリームを作る

Step 5 ステップ5

鍋に水と90gのグラニュー糖を入れ、118℃まで煮詰める。



Step 6 ステップ6

ボウルに卵白と10gのグラニュー糖を入れ、泡だて器で泡立てる。



Step 7
ステップ7

ステップ5をゆっくり加えながら泡立てる。
熱がとれるまで泡立てる。



Step 8
ステップ8

やわらかくしたバターにステップ7を加え、混ぜる。



Step 9
ステップ9

クリームのおよそ2/3を取り分け、溶かしたカカオマスを加えまぜる。



組み上げ～仕上げまで

Step 10
ステップ10

スポンジ生地にシロップをしみ込ませる。



Step 11
ステップ11

生地の中にカカオマスを加えたバタークリームを絞り、3段に重ねる。
(一番上の生地は焼き目を下にする。)
冷蔵庫で約30分休ませる。



Step 12
ステップ12

カカオマス入りのバタークリームを側面にぬり、表面を整える。(手に持つとぬりやすい。)
上面にも薄くぬる。
冷蔵庫で30分以上冷やし固める。



Step 13
ステップ13

白いバタークリームを絞り袋に入れ、ステップ12の上にごんもりと丸く絞る。



Step14 ステップ14

約50℃に溶かしたパータ・グラッセを全体にかける。



Step15 ステップ15

固まらないうちに指でつまみ、目の部分のくぼみを作る。
耳の部分にアーモンドスライスをさす。
別の器に移して、冷蔵庫で冷やし固める。



Step16 ステップ16

バタークリームとパータ・グラッセで目をつくる。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存し、次の日までに召し上がり下さい。
冷えたものでも、1時間ほど常温にだしたものでも美味しく召し上がれます。