

## 植田正治のフルーツケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 喜多村貴光先生



写真家・植田正治の妻・紀枝さんがノートに記していたレシピを元に、バタークリームと缶詰のフルーツを使った昭和のハイカラな味を再現した特製レシピです。

### 材料 ~直径18cm 1台分~

#### <スポンジ生地>

卵	100g	Mサイズ 2個
グラニュー糖①	75g	
小麦粉（薄力粉）	150g	
グラニュー糖②	75g	
ベーキングパウダー	5g	
水	100ml	

#### <バタークリーム>

バター	225g	食塩不使用のもの
卵白	60g	Mサイズ2個分
グラニュー糖 A	10g	
グラニュー糖 B	110g	
水	40ml	
食用色素	少量	赤、緑の色粉

#### <仕上げ>

フルーツ 各種	適量（黄桃、みかん、白桃、パイナップル）	缶詰
---------	----------------------	----

#### <仕上げ>寒天液

粉寒天	2g
水	250ml
グラニュー糖	25g

## 作り方

### Prepare 準備

- オーブンを170℃に温めておく
- 型に紙を敷いておく
- 小麦粉をふるって、グラニュー糖②とベーキングパウダーを混ぜておく
- バターを常温にしておく
- フルーツの汁気をきって、切りそろえておく

### スポンジ生地作り方

#### Step 1 ステップ1

卵をボウルに入れてほぐし、グラニュー糖①を加えて少し温めて（約40℃）、もったりとするまで泡立てる。  
※泡立てたものを垂らして8の字が書けるくらい。



#### Step 2 ステップ2

ステップ1に混ぜ合わせておいた粉類の半分を加えてさっくりと混ぜ、水を半分加え混ぜる。残りの粉類、水も同様に加え、なめらかな状態になるまで混ぜる。紙を敷いた型に流して170℃のオーブンで約45分間焼く。



#### Step 3 ステップ3

焼き上がれば型からはずして網などの上に移し、常温まで冷ましておく。



### バタークリームの作り方

#### Step 4 ステップ4

鍋にグラニュー糖B、水を入れ火にかけて118℃まで煮詰める。  
※温度計使用。（※注1）



#### Step 5 ステップ5

卵白をボウルに入れ、グラニュー糖Aを加えて泡立てる。  
※シロップが煮詰まるタイミングに合わせて泡立つように調節する。



#### Step 6 ステップ6

ステップ5にステップ4を泡立てながら少しずつ加える。きめ細かくツヤのある状態になって、粗熱が取れるまでしっかりと泡立てる（イタリアンメレンゲ）。



## Step 7 ステップ 7

柔らかくしたバターにイタリアンメレンゲを加え、しっかりと混ぜてなめらかな状態にする。



※注1：柄の長い棒状の調理用温度計を固定し、両手を使えるようにすると作業がしやすい。

## フルーツケーキの組み上げ

## Step 8 ステップ 8

冷めたスポンジを約4cmの高さに切り、表面全体にバタークリームを塗る。



## Step 9 ステップ 9

フルーツを盛り付ける。  
※フルーツの盛り付けは、後で塗る寒天液が流れないように縁をつくり、バタークリームが溶けないよう表面全体を隙間なく覆う。



## Step 10 ステップ 10

水に粉寒天を加えて、火にかける。沸騰した状態で約2分間しっかりと煮溶かし、グラニュー糖を加えて溶かす。  
鍋のまま水にあて、混ぜながら50℃まで冷まし、はけでフルーツに3度重ね塗りをする。



## Step 11 ステップ 11

残りのバタークリームに食用色素で色をつけ、ケーキの側面に絞ってデコレーションする。  
※ピンク（赤の色粉少量で着色する）のクリームで花、緑で葉を絞る。



## 食べごろと保存方法

冷蔵庫で軽く冷やしてからが食べ頃です。  
冷たすぎるとバタークリームが固くなるので少し常温におくとおいしくいただけます。  
保存する場合は冷蔵庫で、2日以内が目安です。