

中原淳一の「クリスマスケーキ」

レシピ監修 エコール 辻 東京 百野 浩史先生



中原淳一が戦後まもなくの頃に提案した、カスタードクリームでくるんだクリスマスケーキ。そのレシピを元に、クリームにバターを加えて塗りやすく、風味もアップした特製レシピです。

材料 ~ 直径15cm 丸型 1台分 ~

<スポンジ生地>

卵	Mサイズ 2 個
上白糖	55g
薄力粉	55g
水	大さじ 2/3
バター	15g (食塩不使用)
バニラエッセンス	数滴

<カスタード風味のクリーム>

上白糖	80g
薄力粉	20g
卵黄	40g Mサイズ 2 個
牛乳	200ml
バニラエッセンス	数滴
バター	150g (食塩不使用)

<仕上げ材料>

食用色素(赤)	適量
アラザン	適量
ラズベリージャム	適量

作り方

Prepare 準備

- 卵を割る時に、卵黄と卵白に分けておく
- 薄力粉はふるっておく
- 丸型の底面と側面にオーブンペーパーを敷いておく
- オーブンを180℃に予熱しておく
- スポンジ生地用のバターは溶かしておく

スポンジ生地を作る

Step1 ステップ1

ボウルに卵白を入れて泡立て、ムース状になれば 1/3 量の上白糖を加え、さらに泡立てる。



Step2 ステップ2

残りの上白糖を加えて軽く混ぜ合わせ、卵黄を加えて軽く混ぜる。



Step3 ステップ3

薄力粉を加えてへらで混ぜ合わせ、水を加え、さらに溶かしバターを加えて混ぜる。準備した型に流し入れて180℃のオーブンで約20分焼く。焼き上がれば型から外して冷ます。



カスタード風味のクリームを作る

Step4 ステップ4

ボウルに上白糖と薄力粉を入れて泡立て器で十分に混ぜ、冷たい牛乳の一部(大さじ2杯くらい)を加えて混ぜる。卵黄を加えて溶きのばしてから、残りの牛乳を全て加える。



Step5 ステップ5

鍋に移して混ぜながら火にかけて沸騰させる。清潔なボウルに移してバニラエッセンスを加え、ボウルを氷水にあてて混ぜながら冷ます。



Step6 ステップ6

別のボウルにバターを入れてやわらかくし、**ステップ5**と混ぜ合わせる。



組み立てる

Step 7 ステップ 7

冷ましたスポンジ生地の底と側面の紙をはがし、逆さまにし、表面にクリームを塗る。
(スポンジ生地を逆さにすると形を作りやすい)。



Step 8 ステップ 8

側面も少し厚く塗り広げ、ナイフの先端で下から上に削るように模様を入れる。



Step 9 ステップ 9

星の口金をつけた絞り出し袋にクリームを入れ、ケーキを縁取るように絞る。クリームの一部を別の容器に少量とり、赤い色素を加えて着色し、紙の絞り出し袋に入れ、上面に「Merry X'mas」と絞り出す。縁にも赤いクリームを絞る。



Step 10 ステップ 10

ポイントにジャムを絞り、アラザンを飾ってでき上がり。



食べごろと保存方法

冷たく冷やして作った当日中に召し上がってください。