



【材料】型1台分

スポンジケーキ

	7号直径21cm 目安 8人分	6号直径18cm 目安 6人分	5号直径15cm 目安 4人分	4号直径12cm 目安 2人分
卵	240.0g	180.0g	120.0g	90.0g
上白糖	180.0g	135.0g	90.0g	67.5g
ハチミツ	28.8g	21.6g	14.4g	10.8g
薄力粉	136.0g	102.0g	68.0g	51.0g
無塩バター	32.0g	24.0g	16.0g	12.0g
牛乳	14.6g	10.9g	7.3g	5.4g

生クリーム

47%生クリーム	379.6g	284.7g	189.8g	142.3g
38%生クリーム	126.6g	94.9g	63.3g	47.4g
グラニュー糖	25.5g	19.1g	12.7g	9.5g
VSOP (洋酒)	5.6g	4.2g	2.8g	2.1g
コアントロー (洋酒)	6.0g	4.5g	3.0g	2.2g

※. 苺のコンフィチュール

苺	160.0g	120.0g	80.0g	60.0g
グラニュー糖	25.6g	19.2g	12.8g	9.6g
レモン汁	6.4g	4.8g	3.2g	2.4g

※. 苺のコンフィチュールは、苺を煮詰めたものです。

Q. どうやってつくる?

- グラニュー糖を苺にかけます。しばらくすると、苺の果汁(いちごのしる)が出てきます。
- その果汁だけを煮詰めます。
- 仕上げにレモン汁を加えてできあがり。
- 煮詰める時間は作り手の加減で。自分の好みの硬さで仕上げてください。

※ふりがな省略します

【型の大きさ・サイズ】

- プロアスターデコ缶
- 7寸 内径210mm×高さ70mm
- 6寸 内径180mm×高さ70mm
- 5寸 内径150mm×高さ70mm
- 4寸 内径120mm×高さ70mm



【オーブン】

名前: Baker Chef(ハカシ17) ミニマブロン スタンダードタイプ
型番: MBDO-5E

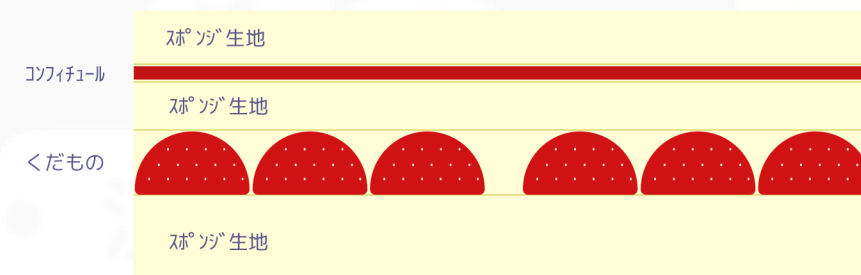
- 焼く温度
- 上火 180°C 中火
 - 下火 140°C 中火
- 焼く時間
- 35分~

焼成課程 (オーブンに入れてからの温度調整表)

上火 180°C 弱火	上火 180°C 極軟火	ガス開ける	軍手
下火 140°C 弱火	下火 140°C 軟火		かます
20分	→10分	→5分	→6号2分
		4号5号、焼きあがり	7号3分

【作り方】

- スポンジケーキを作って、焼く
- 生クリームを泡立てる
- 果物の下準備をする
※. 下準備は、果物の皮をむいたり、好みの大きさに切っておくこと
- コンフィチュールを作る
※. 苺で作るコンフィチュールを紹介しています
- スポンジケーキを3枚スライスする
- 果物をサトス (今回は苺) する
※. サトスは、スポンジケーキとスポンジケーキのあいだに果物やコンフィチュールをはさむこと
- 表面と側面に生クリームを下塗りする
- 冷凍庫で10分冷やす
- 側面に生クリームをつけて、表面に生クリームを上げける
- 冷蔵庫で30分冷やす
- 冷やしている間に、洗い物後片付け
- かざりつけ 完成!



! 禁止事項のまとめ

- 図解(レシピ含む)の加工・改変は禁止
- 商用利用禁止
- 再配布禁止
- 転載ブログなど、運営者のオリジナルコンテンツではなく、転載物に価値を頼ったコンテンツでの利用は禁止
- 著作権について
- 著作権は放棄していません。転売・再配布は禁止です。