

[ショートケーキ] | いちご

プレート生地と生クリーム、生クリーム上げ
Recipe by tukikeki SUN

62



写真はチョコレートバージョン

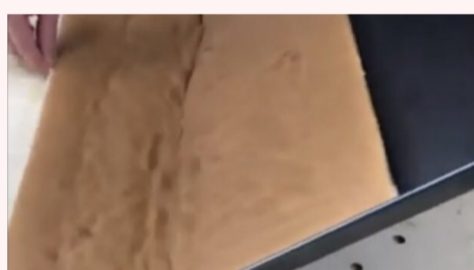
※ココアシート生地と生チョコレートクリーム、ガナッシュチョコレート上げ

お菓子生地作り大学
tukikeki SUN

※ふりがな省略します

【型の大きさ・サイズ】

- 黒皮手作り鉄板 6取深型



- 外寸 たて540mm×よこ388mm 高さ40mm
- 底寸 たて495mm×よこ344mm 板厚0.8mm

【オーブン】 名前: Baker Chef(バークシェフ) ミディットオーブンスタンダードタイプ
型番: MBDO-5E

焼く温度

- 上火 200℃ 中火
- 下火 200℃ 中火

焼く時間

- 8分 + 差し替え2分 極弱火 ガソル-開け

【型の大きさ・サイズ】

- ムースフィルム無地 接着糊(のり)付き
- よこ200mm 高さ45mm

※ 3. の工程で使うよ

【材料】鉄板1枚分

シート生地

卵	375.0g (たまご)
三温糖	250.0g (さんおんとう)
ハチミツ	38.0g (はちみつ)
薄力粉	175.0g (はくりきこ)
無塩バター	31.5g (むえんぱたー)
牛乳	22.5g (ぎゅうにゅう)

生クリーム

47%生クリーム	249.8g (47ぱーせんと なまくりーむ)
38%生クリーム	83.3g (38ぱーせんと なまくりーむ)
グラニュー糖	16.8g (ぐらにゅーとう)
VSOP (洋酒)	3.7g (ぶいえずあーびー(ようしゅ))
コアントロー (洋酒)	4.0g (こあんとろー(ようしゅ))

(注) *必要な材料の分量は、型の大きさに合わせた数字で書いてあります。
大きさが違う場合は、ご自身で分量計算する必要があります。

【作り方】

- 1 シート生地を作つて、焼く
- 2 生クリームを泡立てる
- 3 ムースフィルムを巻いて、丸い筒を作る
- 4 いちごをカットする
- 5 シート生地を丸い抜き型で抜く
- 6 いちごをカットする
- 7 生クリームを上げける

- 8 いちごをのせる



完成♪

家庭用のオーブンの場合
半分量 or 3分の1量
の材料で作ってみてね

6分だて(とろとろなめらか状態の生クリーム)をかけよう

! 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。

改: 1