

# ★ チャレンジレシピ ★

## 材料 スポンジ16cm型

卵	2個
砂糖	50g
薄力粉	50g
ココア	5g
アンビベシロッフ	50g

デコレーション	
生クリーム	400g
砂糖	40g
いちご	6粒



## 作り方

- ①卵を卵黄と卵白に分けておきます。
- ②卵白をしっかりと泡立て、砂糖を加えてさらに泡立てます。
- ③泡立てた②に卵黄を加えて混ぜたら、薄力粉とココアを入れて、しっかりと混ぜ合わせます。
- ④③を型に流し入れ、180度のオーブンで20～25分焼き上げます。
- ⑤焼きあがったスポンジを真ん中で2等分にカットして冷まし、クリームを塗ってデコレーションして出来上がりです。





# 本日の試食用デザート

## カリフラワーのふんわりレアチーズムース



材料 6個分(スポンジ・16個分)

卵白	30g
砂糖	40g
フロマージュブラン	125g
生クリーム	125g
カリフラワー	60g

### スポンジ部分

小麦粉	60g
卵	100g
砂糖	50g
フランボアーズ	2粒
セルフィーユ	少々
シロップ	15g
水	10g
砂糖	5g



### 作り方

- ①カリフラワーを茹でて、茹で汁と共にミキサーにかけて水けを切っておきます。
- ②卵白をしっかり泡立て、砂糖を加えてさらに泡立てて、メレンゲを作ります。
- ③生クリームを7分立てにして、フロマージュブランとカリフラワーを混ぜ合わせ最後にメレンゲを加えてさっくり混ぜ、リードペーパーを敷いて、水けを切っておきます。

### スポンジ(土台)

- ①全卵に砂糖を加えて、ハンドミキサーでしっかりと泡立てます。
- ②①に小麦粉を入れて、さっくりと混ぜ合わせたら型に流し入れ、180度のオーブンで10分程度焼きあげます。
- ③スポンジを型で抜きシロップをうったら、絞り袋でチーズムースを絞り、フランボアーズ、セルフィーユを飾れば出来上がりです。