

# ★ 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
アンビベシロップ	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



## ～gobho on framboise mousee～

### 材料 6個分 スポンジ部分

卵(M)	1個
グラニュー糖	15g
薄力粉	18g
ココア	3g
ごぼう	12g

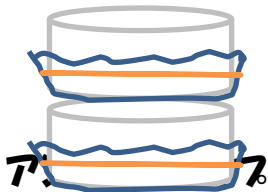


\*天板がなければアルミなどで四角く作っても良いです。

### ムース部分

フランボアースピューレ	100g
水	60g
グラニュー糖	60g
板ゼラチン	6g
レモン汁	1/2個
生クリーム	200g

A



水	20g
砂糖	10g
飾り用 フランボアースホール ミント	

### 作り方

スポンジを焼きます。

- ①ごぼうを小さく切り下茹でし、ミキサーにかけ水分を搾っておきます。
- ②卵を卵黄と卵白に分け、卵黄には①を加え混ぜ、卵白はしっかり泡立てた後にグラニュー糖を加え、メレンゲを作ります。
- ③メレンゲに②の卵黄を加えさっと混ぜたら、薄力粉を加えて混ぜ合わせます。天板にシートをセットし、180℃のオーブンで7分ほど焼いて出来上がりです。

④焼き上がったスポンジを丸くくり抜きます。

ムース部分を作ります。

- ①板ゼラチンを、水(分量外)でふやかしておきます。
- ②鍋にA(フランボアースピューレ、分量の水、グラニュー糖)を入れ加熱し、沸騰直前で火を止めます。
- ③①の板ゼラチンを水から取り出し、②に入れて溶かします。
- ④③をボールに移し、とろみがつくまで冷やします。
- ⑤生クリームを7分立てに立て、④と合わせセルクルに流し入れます。  
\*セルクルの片面にラップをして輪ゴムで止めておきましょう。

仕上げ

- ①丸くくり抜いたスポンジにアンビベシロップを染みこませ、固まったムースを抜出して乗せ、フランボアース、ミントを飾って出来上がりです。

アンビベシロップ

水に砂糖を加えて、糖液を作ります。