

チャレンジレシピ

☆ショートケーキ（材料 15cm丸型 1台分）

〈スポンジケーキ〉

卵 2個
砂糖 40g
薄力粉 60g

〈シロップ〉

砂糖 10g
水 20g

〈デコレーション〉

生クリーム 400g
砂糖 40g
いちご 6粒
チョコプレートなど



～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、薄力粉をふるい入れて、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25分焼き上げます。
- ⑤焼きあがったスポンジを横にカット（2枚になります）して冷まし、シロップを塗った生地に泡立てたクリームを塗って、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



☆オレンジのムース (材料 3個分)

＜オレンジムース＞

粉ゼラチン	3g
水	15g
オレンジジュース	75g
砂糖	18g
生クリーム	100g

＜オレンジジュレ＞

オレンジ	1個
粉ゼラチン	0.6g
水	3g
オレンジジュース	25g
砂糖	4g



～作り方～

＜オレンジムース＞

- ①ゼラチンを分量の水でふやかしておきます。
- ②鍋にオレンジジュース、砂糖を入れて加熱し、①のゼラチンを加えて溶かします。
- ③生クリームを軽く泡立てます。
- ④②と③を合わせてよく混ぜあわせます。
- ⑤カップに流し、冷やし固めます。

＜オレンジジュレ＞

- ①オレンジは皮をむいて、ふさ取りします。
- ②ゼラチンを分量の水でふやかしておきます。
- ③鍋にオレンジジュース、砂糖を入れて加熱し、①のゼラチンを加えて溶かします。
- ④固まったオレンジムースの上にふさ取りしたオレンジをのせ、粗熱を取った③をかけて冷やし固めます。

