

かわいく元気なイチゴのケーキ

氏名:

大森 彩香

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

遠くへ行っても、いつも私を応援し夢を叶えてくれる手助けをしてくれる友達へ感謝を込めて。

彼女をイメージしたお菓子を作りました。いちごのあまずっぱさや色でかわいさを出し、ビスキュイの軽い食感で元気な様子を表しています。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●下準備		
		<ul style="list-style-type: none"> ・天板にオーブンシートをしいておく。 ・バットにセルクルを並べておく。 ・(必要であれば)ピスタチオ・アーモンドをローストしておく。 ・オーブンを200℃に予熱しておく。 ・ゼラチンを水でふやかしておく。 ・薄力粉はふるう。
●ビスキュイ		
卵黄	1個分	①ボウルに半分の砂糖と卵黄を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。 ②残りの砂糖と卵白でしっかりとしたメレンゲを作る。 ③②に①を加え、ある程度混ざったら薄力粉を一度に入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。 ④生地を絞り袋に入れ、直径6cmの円状になるように最低6つは絞る。 ⑤粉砂糖をふりかけ、200℃のオーブンで12分焼く。
卵白	1個分	
砂糖	30g	
薄力粉	30g	
粉砂糖	適量	
●ムース		
生クリーム	80g	①鍋にフルーツソースとレモン汁を加え、まわりがふつふつするまで加熱。 ②火を止め、ふやかしたゼラチンを入れ溶かし、粗熱を取る。 ③生クリームに砂糖を加え、ツノが立つまで泡立てる。 ④③に②を混ぜ、セルクルに流して冷やし固める。
砂糖	20g	
ゼラチン	5g	
冷水	25g	
苺フルーツソース	85g	
レモン汁	大さじ1	
●組み立て・デコレーション		
生クリーム(ホイップ)	適量	①ビスキュイを逆さまにし、少し生クリームを絞ってその上から外したムースをのせる。 ②①の上にも少し生クリームを絞り、もう一枚のビスキュイをのせる。(サンドする) ③いちごやアーモンド、生クリーム等で飾って完成。
ピスタチオ	適量	
アーモンド	適量	
いちご	3粒	
チョコレート	適量	