№24　経済学部　総合政策学科
糠森泰成（ぬかもりたいせい）

すずあかねとピスタチオのヴェリーヌケーキ

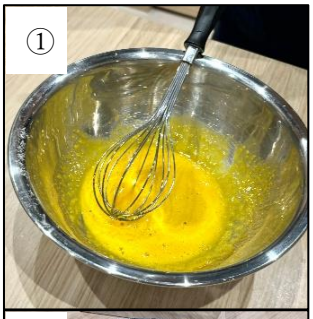
＜材料＞

材料（4 人分）	量	価格（円）
卵	3 個	45.3
グラニュー糖	120g	26.5
薄力粉	60g	23.2
無塩バター	20g	39.8
生クリーム	100g	199
ゼラチン	2g	11.8
ピスタチオペースト	25g	194.3
牛乳	80g	13.9
ピスタチオ	20g	82.0
イチゴ	150g	537.0

＜1 つあたりの材料費＞
イチゴあり　293.2 円
イチゴ抜き　158.9 円

＜レシピ＞

スポンジケーキ



① ボウルに卵黄（2 個）、グラニュー糖(15g)を入れて泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。

② 別のボウルに卵白（2 個）を入れ、ハンドミキサーで大きな泡が立つまで泡立てる。グラニュー糖(45g)を 3 回に分けて加えてその都度混ぜ、ピンとツノが立つまで泡立てる。

③ ①を加えて泡立て器でよく混ぜ合わせ、薄力粉の半量をふるい入れ、粉のあるところを底面からすくいあげて混ぜる。粉が見えなくなったら残りの薄力粉をふるい入れ同様に混ぜる。

④ 溶かしバター半量をまわし入れてさっと混ぜ、残りの溶かしバターを加えて混ぜる。

⑤ 型に生地を流し入れ、180℃に予熱したオーブンで 20 分焼く。型から生地を取り出し、粗熱をとる。

⑥ カップの形で型取る。

ホイップクリーム

① 生クリーム（100g）にグラニュー糖（10g）を入れ、半分は 8 分立てにする

ピスタチオムース

① ボウルに卵黄（1 個）、グラニュー糖（20g）、ピスタチオペースト（25g）を入れ、よくすり混ぜる。

② 鍋に牛乳（80g）を入れ、50℃程度に沸いたら、①のボウルに少しずつ注ぎ入れ、混ぜ合わせる。

③ ②をこしながら鍋に戻す。

④ 弱火で鍋底が焦げないように常に混ぜ続けながら、なぞった跡が残るまで温める。

⑤　火からおろし、60℃程度に温度が下がったら、ふやかしておいたゼラチン（2g）を入れて余熱で溶かす。

⑥　⑤をボウルに入れ、底を氷水で冷やしながら粗熱をとる。とろみがつくまで混ぜ続ける。

⑦　作ったホイップクリームの半分を加え、混ぜ合わせる。

イチゴソース

①　イチゴ（120g）を小さめに切り、鍋にグラニュー糖（30g）を入れて中火にかけたら、ひと煮立ちさせる。

②　アクを取りながら、10 分弱火でイチゴを潰しながら煮詰める。

③　粗熱をとり、冷やしておく。

盛り付け

①　カップの側面にイチゴソースをつける。

②　残しておいたホイップクリーム、砕いたピスタチオをカップに入れる。

③　スポンジケーキを入れ、その上にピスタチオムースを流す。

④　冷蔵庫で冷やしておく。

⑤　イチゴソース、イチゴ、ピスタチオを盛り付けて完成。

＜コメント＞

すずあかねの甘酸っぱさとピスタチオの香ばしさが絶妙にマッチし、ケーキとクリームの甘さをバランスよく引き立てます。最初はピスタチオペーストだけを使用していましたが、砕いたピスタチオを加えることで香りが豊かになり、食感にもアクセントを加えました。
また、料理名のヴェリーヌとはフランス語で透明なガラスやプラスチックの容器に入れたカップ型のお菓子のことです。見た目にもこだわり、各層の鮮やかな色合いも楽しんでいただけます。