

贅沢すずあかねの ピニャータケーキ！

 作成：小笠原奈保

 時間：約40分

 材料費：約388円



シフォンケーキ

INSTRUCTIONS

- 1.卵を卵黄と卵白に分ける。オーブンを170度25分で予熱しておく。
- 2.メレンゲを作る。はじめ砂糖を入れずに泡立て、泡立ってきたら砂糖の1/3を入れて泡立てる。さらに1/3を足して泡立てる。



-  **INGREDIENTS** シフォンケーキ型 10cm 3つ分
- <シフォンケーキ><トッピング>
- ・卵4個
 - ・砂糖70g
 - ・サラダ油30cc
 - ・牛乳50cc
 - ・薄力粉90g
 - <苺ピューレ>
 - ・イチゴ200g
 - ・グラニュー糖50g
 - ・レモン汁大さじ1
 - ・生クリーム200cc
 - ・砂糖12g
 - ・イチゴ6~9粒
 - ・ホワイトチョコペン1本
 - ・ピスタチオ少々

- 3.卵黄→残りの砂糖→油→牛乳→ふるった薄力粉の順に加え、混ぜる。



- 4.3にメレンゲの半分を入れて混ぜる。



- 5.4をメレンゲのボウルに入れ、ゴムベラですくい上げるように混ぜる。

- 6.型に流しいれ、焼く。焼きあがったら、型ごと逆さにして、冷ます。



焼き上がり→



5.型ごと逆さにして、冷ます。



シフォンケーキ完成→



苺ピューレ

1.イチゴをミキサーにかける。



2.1を鍋に入れ、砂糖とレモン汁を加え、弱火でかき混ぜながら10分煮詰める。



3.冷まして裏ごしする。



デコレーション

- 1.生クリームを泡立てる。
イチゴを小さく刻む。



- 2.生クリームをシフォン
ケーキの周りに塗る。
空洞部分にも少し入れ
る。生クリームはティース
プーン一杯分ほど残し
ておく。



- 3.刻んだイチゴを空洞部分
に詰める。



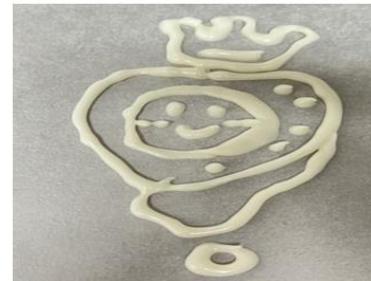
- 4.生クリームでふたをする。



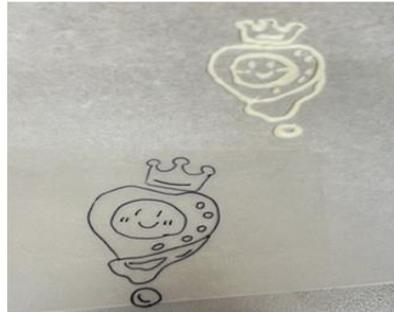
- 5.イチゴのピューレをかけ
る。ピスタチオを刻んで
のせる。



- 6.ホワイトチョコペンで玉
山うるおいイチゴ園のア
イコンを描く。



7.下絵を用意し、クッキングシートに描けば簡単に大量につくすることも可能である。



8.ケーキの上ののせて、完成！！



6.カットすると、イチゴとクリームが出てくる。



COMMENTS

いちごの使用方法をピューレにしたり、小さく刻んだりすることで**規格外イチゴ**でできるレシピにしました。規格外のイチゴを使うことで、価格も少し抑えられると思います。

また、甘いシフォンケーキとクリームは酸味の強いすずあかねの特性を存分に生かします。苺ピューレにピスタチオを散らし、赤と緑で、実と葉をイメージしました。

デコレーションは菊地さんの夏イチゴであることがアピールできるように、玉山うるおいイチゴ園のアイコンをチョコペンで描きました。

料理名にあるピニャータケーキとは、ケーキの中にお菓子や果物が入っていて、切るとあふれ出てくるケーキです。生地をあえて真ん中が筒状に空いたシフォンケーキにし、クリームと食感のあるイチゴを詰めることで、いざフォークを入れた時にあふれ出て幸せな気持ちになってもらえるようにしました。小さなホールケーキのような見た目で見栄えを味わえながらも、シフォン生地で軽くぺろりと食べられます。