

Gâteau aux Fraises

イチゴショートケーキ

* Génoise ジェノワーズ

œufs(卵) 2,5 個 (130g)

sucre(砂糖) 80g

farine(薄力粉) 70g

lait(牛乳) 10g

beurre(無塩バター) 15g

* FruitS 季節フルーツ

fraises(イチゴ) ⅔パック

* Crème Chantilly クリーム・シャンティ

crème fraîche(生クリーム) 250cc

sucre(砂糖) 20g

kirsch(キルシュ or グランマルニエ) 10cc

* Imbiber アンビベ

sirop(シロップ) 20cc

kirsch(キルシュ) 10cc

上記分量 15cm1 台分

下準備

ジェノワーズ 薄力粉は二度ふるう。 牛乳+無塩バターは温めて溶かす。
スポンジ型に紙を貼り付けておく。 オープンは 160~180°Cに予熱。

フルーツ イチゴは汚れをふく。

作り方

ジェノワーズ

1. ボウルに卵を割り入れほぐし、砂糖を加え、湯煎(直火)にあてて人肌まで温め、人肌になればハンドミキサーでリュバン状になるまで泡立てる
2. リュバン状になるまで泡立ったら薄力粉を加え、きるように混ぜ合わせる。
3. 粉が混ざれば、温めておいた無塩バター+牛乳を加え混ぜる。
4. 用意しているスポンジ型に入れ 160~180°Cで 25分~35分程焼き上げる。
焼けたら網に逆さまにして 1~2分後に元に戻し分冷ます。

アンビベ

1. 砂糖 20g と水 30cc を鍋に入れ軽く沸騰させ冷まし、シロップ 20cc とキルツシュ(or グランマルニエ)10~15cc を混ぜる。

クリーム・シャンティ

1. ボウルに生クリーム、砂糖、お好みでキルシュ(or グランマルニエ)を加え、氷水にあてて 8分立てに泡立てる

フルーツ

1. ケーキの上に飾るフルーツ以外はスライスする。

仕上げ

1. ジェノワーズを 3枚に均等にスライスする(焼き上がってから 3時間~半日ほど冷ましたもの)
2. 1枚目に上記アンビベをして、クリーム・シャンティを平らに塗り、イチゴスライスをまんべんなくのせ、もう一度クリーム・シャンティを上塗り 2枚目を重ね、同じことをもう一度繰り返す。
3. 3枚目のジェノワーズをのせアンビベ、クリーム・シャンティを全体に薄く塗る(下塗り)
4. もう一度、上から全体にクリーム・シャンティを塗り本塗をする。
5. 星の口金をつけた絞り袋にクリーム・シャンティを入れ表面に絞り、表面にイチゴを飾る。

