



ココアパウダー-セチョコレートの

かんたん

焼き、ぱなし

デコレーションスイーツ



sakae's ouchi cafe



sakae's ouchi cafe

Recipe 1

チョコレートショートケーキ

- ・卵、牛乳を常温にもどしておく
- ・バット型にスポンジシートを敷いておく
- ・オーブンを170°Cに予熱しておく



▶▶▶ 作りおき ▶▶▶



材料 (4回分)

(スポンジ生地)
(27cm x 25cm)
バット1台分

- ・全卵 ... 2個
- ・卵黄 ... 1個
- ・きび砂糖 ... 40g

- ・薄力粉 ... 30g
- ・ココアパウダー(黒糖) ... 5g

- ・油 ... 大さじ1
- ・はちみつ ... 小さじ2
- ・牛乳 ... 小さじ1 (常温)

- ・生クリーム ... 100g
- ・グラニュー糖 ... 15g
- ・いちご ... 7~8個



① 小さなボウルに入れ、泡立て器で中心のあたりの底にツライチ程度をぐるぐる回すように混ぜなじませる



② 別のボウルに①を加え、底を50°C位のぬるめのお湯であたためながら攪拌し、白っぽくまとりきるまで泡立てる



③ ②に③を加え、ゴムベラに持ちかえて底からすくうように大きく混ぜる



④ ③の水分がまだ少し残っている状態に④を加え、③と同様に混ぜる



⑤ ④を型に流し入れ、カードで表面を整え、20cm程の高さから2、3回型を落とす生地の空気を抜いておく



⑥ オーブンを170°Cに予熱したオーブンで10分。表面をさわってみると、つかぬればOK。表面に不揃いシートが全体をラップでおおう



⑦ 蒸気がとれたら冷蔵庫で30分1時間休ませる。オーブンを60°Cの状態で12分休ませる。



⑧ ボウルに生クリームとグラニュー糖を加え、しっかりと泡が立つ位泡立てホイップ状に入れ、スポンジに染み込ませる。いちごをのせるを2回やる