



# Recipe

## いちごのフレジェ

((カスタードバタークリーム))

- ・卵黄 ... 3個分
- ・薄力粉 ... 20g (ふるおろす)
- ・グラニュー糖 ... 60g
- ・牛乳 ... 200ml (人肌におおく)
- ・バニラエッセンス ... 2,3てき
- ・無塩バター ... 150g (常温におおく)

((ベリーソース))

- ・いちご ... 5粒
- ・グラニュー糖 ... 40g
- ・水 ... 25g
- ・レモン汁 ... 小さじ1

すべて耐熱容器に入れ  
ふんわりラップしてレンジ600w1分20秒  
加熱後ミキサーでピューレにする

((スポンジ生地・直径15cm×1台))

- ・アーモンドパウダー ... 20g
- ・薄力粉 ... 70g
- ・全卵 ... 120g
- ・グラニュー糖 ... 80g
- ・無塩バター ... 30g (角切しておく)

- 作り方
- ① 型にクッキングシートをつける
  - ② オーブを160℃に予熱する



③ ボウルの底をぬるま湯につけ湯せんにかける  
全卵とほぐしグラニュー糖を入れ白くもったりするまでハンドミキサーかける



④ ふるおろした薄力粉とアーモンドパウダーを③に加えて手早く混ぜ合わせる。



⑤ 解かしたバターを加えて全体を混ぜ合わせる。



⑥ ⑤を型に入れオーブンで焼く。(25分焼く具合みて追加する)

⑦ 焼けたら型から外しクーラーの上で冷ます。

⑧ 冷めたら2cmの厚さにかットするベリーソースをはけでぬる



① ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れ空気を含ませるようによく混ぜる。



② ふるおろした薄力粉を①に加えて混ぜる



③ 沸騰直前までおいたためた牛乳を②に加えてから、こし器でこし、小鍋に移し変える。



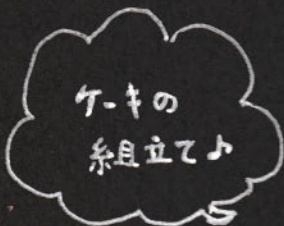
④ 中火で底をこがさないようにゴムベラでまぜトロみがなくなるとサラッとしたら火を消しバットに移す。

⑤ 表面をラップでぴたぴたとつけ蒸熱をとる人肌よりもつめたいくらいになるまで冷ます。

⑥ バターを別のボウルでクリーム状になるまでハンドミキサーで混ぜる。

⑦ ⑥に⑤を加えて混ぜる

⑧ 絞リ袋に入れておく (オーストラリア製)



### ケーキの糸立立て方

- 中
- ・いちご ... 8粒を1/2カット
  - ・いちご ... 20粒
  - ・生クリーム ... 100ml
- 外
- ・いちご ... 5~6粒
  - ・ミントの葉 ... 数枚



① ケーキの底にスポンジを入れて、2cmにかットしたいちごを切り目が外に向くように周りに置く  
カスタードバタークリームを底がうまるように絞る  
いちごを全体にのせる



② ①にカスタードバタークリームを全体に絞リ入れる



③ ②の表面を平に整える



④ スポンジを置く。はけでベリーソースをぬる。1時間程冷蔵庫で冷やす。型から外し生クリームをぬり、いちごをのせる。