

ジオトレイン企画

作品レシピ

「アップルローズケーキ」

考案者 吉村 涼加



使用している伊豆の食材

日の出たまご

丹那生クリーム

【材料】 (スポンジ)

- ・薄力粉 90g
 - ・卵黄 3コ
 - ・卵白 3コ
 - ・砂糖 80g
- (卵黄用, 卵白用で40gずつ分ける)

(デコレーション)

- ・リンゴ 3コ
- ・塩 ひとつまみ
- ・生クリーム 200ml
- ・砂糖 20g
- ・ミント お好みで

【作り方】

< 準備 >

- ① 薄力粉をふるう。
- ② 卵黄と卵白に分ける。
- ③ バターを湯せんにかけて溶かす。
- ④ オーブンを180℃に予熱する。
- ⑤ 型紙をはる。



- ⑥ リンゴは2コ分1cm型に切り、1コ分4等分にして薄くスライスする。2枚のお皿に1cm型に切ったリンゴ、スライスしたリンゴをそれぞれのせいろわりとラップをして600wで4~5分電子レンジにかける。

(スポンジ)

- ① 卵白をボウルに入れ、ハンドミキサーでかき混ぜる。
- ② 白っぽくなったら1/3量の砂糖を入れませる。
- ③ つのが立ったら残りの半分の量の砂糖を入れませる。
- ④ さらにつのが硬くなったら残りの砂糖を入れませる。
- ⑤ しっかり硬い状態になったらキスを整える。(ハンドミキサーを低速)

【作り方】

- ⑥ 別のボウルに入れた卵黄に砂糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
- ⑦ そのほか作ったマレンゲの1/3量を入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。
- ⑧ 残りのマレンゲを加え、切るように混ぜる。
- ⑨ すべて混ぜる手前で薄力粉を加え、切るようにして混ぜる。
- ⑩ 溶かしたバターをゴムベラでつたらせるようにして加え、全体に行き渡るように混ぜる。
- ⑪ 型に入れ、1度10cmくらいの高さから落とし、180℃のオーブンで20〜25分焼く。
- ⑫ 焼き上がったらケーキクーラに逆さにして置き、型をはずして冷ます。

【作り方】 (デコレーション)

- ① 氷水をはいたボウルに生クリームを入れたボウルを重ね、砂糖を加えて8分立てにする。
- ② スポンジが冷めたら半分に切る。
- ③ 生クリームを1/3の量スポンジの半分に塗り、その上に水気をふきとった1cm角のリンゴをのせる。
- ④ もう一方のスポンジの片面にクリームをぬり、リンゴをのせた面に重ねる。
- ⑤ ケーキ全体をおおうように残りのクリームをぬる。
- ⑥ 平らになったら、スライスしたリンゴをバラの形になるようにのせる。
- ⑦ お好みでミントをのせて完成。

