



ひな祭り、卒業式などお祝いごとの多い季節。お祝いにはケーキをつくってあげたい!という人におすすめ、ふんわり生地のケーキのつくり方を紹介します。気持ちをこめたおいしいケーキで家族やお友達をお祝いしてあげませんか?

### 基本のふわふわ スポンジレシピ

材料 (型は丸型で直径18cmのものを使用)  
 ・卵Lサイズ…3個・グラニュー糖…90g・薄力粉…90g・水…15cc  
 (A) ・バター…15g・サラダ油…15cc・牛乳…15cc

**point**  
 ① 手早く、均一になるようしっかり混ぜる。  
 ② 湯煎は約40℃になるようにする。

**準備**

薄力粉 2回以上ふるいにかけろ

オーブン 170℃に予熱しておく

① グラニュー糖と卵をボウルに入れ、約40℃になるよう湯煎にかけながらホイッパーで混ぜる。湯煎からはずし、ハンドミキサーの強で5分ほど泡立てた後、強さを最弱にし、マヨネーズ程度の固さになるように5分ほど泡立て、仕上げにホイッパーで1分ほど泡立てる。

白くもったり  
最初の倍以上のかさになるまで

② ①に水15ccを入れて混ぜ合わせ、薄力粉を2、3回に分けてふるいながらゴムベラで混ぜる。

「1」の字を書くように混ぜる!

③ (A)を湯煎で約40℃に溶かし、混ぜりやすくするため、あらかじめおたま一杯ぐらいの②と先に混ぜ合わせておき、それを残りの②に入れて混ぜる。

40℃

④ バターを塗った焼き型に③を入れる。

何度か型を下から叩いて空気を抜く

ヘラにつけ生地はふくらみにくいので入れない!

⑤ 約170℃で25分~35分焼く。竹串をさしてみて何もつかなければオープンから出し、すぐに30cmくらいの高さから落とす。

スポンジの中の熱い蒸気を外に出して焼き縮みを防ぐ

⑥ 型から外して底を上にし、固く絞った濡れ布巾で覆って乾燥を防ぎ、常温で冷ます。

後は好きなように飾り付け!

### 可愛い飾りでデコレーション! 蝶々 ver.

- 溶かしたチョコペンと、真ん中に折り目を入れたクッキングペーパー、蝶々の下描きを用意。
- 蝶々の下描きの真ん中をクッキングペーパーの折り目に合わせ下に敷き、下描き通りにチョコレートをしぼり、冷蔵庫などで冷やす。
- 傾けてもチョコレートが垂れない程度に固まったら、壊れないように気をつけながらクッキングシートごと羽を好きな角度に固定する。そのまま冷蔵庫で冷やし、固まったら完成。

### デコレーションの要!

絞り袋にクリームを入れてデコレーションするときには手の温度が移らないように袋の上と、口金部分をもつ

生クリーム…8分立てぐらいがデコレーションに最適。(クリームを泡立て器で持ち上げることができればいい)

ケーキをキレイに切り分けるにはナイフを熱いお湯や布巾で温めてから切る!

スポンジをしっとりさせるために必要不可欠!

シロップ…グラニュー糖を同量の水と火にかけて溶かし、冷ましてから、水の1/10の洋酒を混ぜたものを、クリームを塗る面に刷毛でポンポンと優しく叩きこむように塗る。

**完成!**

### 初めてでも大丈夫 失敗お助けコーナー!

ふくらまない、焦げちゃった…そんな時は別のお菓子に変身させましょう!

#### ◎ひとくちラムボール (約15個分)

スポンジ…100g      チョコレート…50g  
 好みの洋酒…大さじ1~2      お好みでナッツ…大さじ2

- ① すりおろし器や網などで、スポンジ生地を砂より大きいぐらいの細かさにバラバラにする。
- ② お好きな洋酒をスポンジになじませる。
- ③ 生地を丸めて楊枝をさし、冷凍庫で凍らせる。
- ④ ③を湯煎で溶かしたチョコにくぐらせ、再度冷凍庫で冷やしたら完成。

#### ◎さくさくラスク

スポンジケーキ…あるだけ

- ① スポンジケーキを厚さ8mmでお好みの大きさに切り、クッキングシートを敷いた天板に並べる。
- ② 余熱したオーブンで両面をそれぞれ20~25分焼き、オーブン内でそのまま冷ます。
- ③ 冷めると硬くなるので、硬くなったら完成。