

## 棠楓祭 2022 模擬店 ケーキレシピです(\*^-^\*)

バスクチーズケーキ(直径 18cm ケーキ型 1 台分)

材料

### 【材料】

- ・クリームチーズ 300g
- ・卵 3 個
- ・生クリーム 300cc
- ・グラニュー糖 100g
- ・薄力粉 25g (ふるっておく)

### 【作り方】

1. ケーキ型に水で濡らしてくしゃくしゃにして水気を切ったクッキングシートを敷いておく。
2. 卵を溶きほぐして室温に戻しておく。
3. クリームチーズを室温で柔らかくしておく。
4. 3 をなめらかになるまで混ぜます。
5. クリームチーズがなめらかになったら、砂糖を加えてさらに混ぜます。
6. 卵を 2 回に分けて加えて、その都度よく混ぜます。
7. 薄力粉を入れ、ムラがなくなるまで混ぜます。
8. 生クリームを加えて、さらによく混ぜます。
9. 型に生地を流し入れて軽く型を落とし空気を抜いたら、220°C に熱したオーブンで 40 分焼きあげる。

ガトーショコラ(直径 18cm ケーキ型 1 台分)

### 【材料】

- ・スイートチョコレート 200g
- ・無塩バター 100g
- ・グラニュー糖 30g
- ・薄力粉 30g (ふるっておく)
- ・卵 4 個 (卵黄と卵白に分ける)
- ・コアントロー 少々

### 【作り方】

1. ケーキ型に薄くバターを塗っておく。
2. 無塩バターを室温で柔らかくしておく。
3. スイートチョコレートを刻みボールに入れて 60°C の湯煎にかけて溶かしておく。
4. ハンドミキサーで卵白にグラニュー糖を少しずつ加えながら 8 分立てにする。
5. 柔らかくなったバターに卵黄を 1 個分ずつ加えながら混ぜる。
6. 卵黄が加わったバターと溶かしたチョコレートを混ぜ、コアントローを加える。
7. ふるった薄力粉をさっくりと加える。
8. 4 を素早く丁寧に混ぜてケーキ型に入れる。
9. 180 度に熱したオーブンに入れて 45 分焼き上げる。

## 抹茶とホワイトチョコレートのケーキ(直径 18cm ケーキ型 1 台分)

### 【材料】

- ・ホワイトチョコレート 75g
- ・生クリーム 50cc
- ・無塩バター 60g
- ・グラニュー糖 70g (35g を 2 つ)
- ・抹茶 15g
- ・アーモンドプードル 15g
- ・薄力粉 20g
- ・卵 4 個 (卵黄と卵白に分ける)
- ・抹茶リキュール 少々

### 【作り方】

1. ケーキ型に薄くバターを塗っておく。
2. 無塩バターを室温で柔らかくしておく。
3. ボールにホワイトチョコレートを刻み、生クリームを入れて 60°C の湯煎にかけて溶かしておく。
4. ハンドミキサーで卵白にグラニュー糖 35g を少しずつ加えながら 8 分立てにする。
5. ハンドミキサーで卵黄にグラニュー糖 35g を少しずつ加えながらクリーム状にする。
6. 抹茶・アーモンドプードル・薄力粉を同じボールにふるっておく。
7. 2 と 5 を混ぜ、さらに 3 を混ぜ 6 を加え、抹茶のリキュールを加える。
8. 4 と素早くさっくり混ぜてケーキ型に入れる。
9. 180 度に熱したオーブンに入れて 40 分焼き上げる。

## バナナのケーキ(直径 18cm ケーキ型 1 台分)

### 【材料】

- ・バナナ 3 本～4 本 (150g)
- ・無塩バター 150g
- ・グラニュー糖 150g (甘さ控えたいときは 120g)
- ・薄力粉 150g (ふるっておく)
- ・卵 3 個 (150g)
- ・バニラエッセンス 少々

### 【作り方】

1. ケーキ型に薄くバターを塗っておく。
2. 卵を室温に戻しておく。
3. 無塩バターを室温で柔らかくしておく。
4. 全卵にグラニュー糖を少しずつ加えながらもったりとした状態までハンドミキサーで混ぜる。
5. 柔らかくなったバターにバニラエッセンスを加えなめらかなクリーム状になるまで混ぜる。
6. 5 に 4 を泡だて器で混ぜながら加える。
7. 6 に薄力粉を一度に加え、ゴムべらで切るように混ぜ、つやのある滑らかな生地になるまで混ぜる。
8. バナナを適当な大きさにカットして、7 の半量をケーキ型に敷きバナナを並べ残りの半量でバナナを覆い隠す。
9. 180 度に熱したオーブンに入れて 50 分焼き上げる。

フランス料理ぎんぎんで使えるお得なクーポンや料理やケーキのレシピなどを配信しています。

良かったら是非登録して下さい。 無料メルマガ登録 QR コード

