

# 楽しくクッキング スイーツのレシピ!



オーナーシェフ  
門林 秀昭



欧風菓子  
**Grindel Berg**

第2回テレビチャンピオン入賞・カナダ菓子コンクール金賞など多数。  
自治医大店の西洋和菓子『翠山』は、新しい味で話題を呼んでいる。

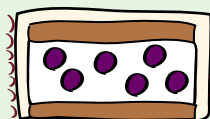
## ドイツ風さくらんぼのショートケーキ キルシュ風味



### 材料

- ココア風味のスポンジケーキ  
全卵 正味 110g (M玉2個) はちみつ 20g ココアパウダー 11g  
上白糖 70g 薄力粉 63g
- キルシュ風味の生クリーム  
生クリーム 400g キルシュワッサー  
上白糖 32g (さくらんぼのリキュール)
- サンド用生クリーム  
キルシュ風味の生クリーム シェーピングチョコレート  
1/4 を使用 サワーチェリー 60g
- つや出し用ナパージュ適量 ●シェーピングチョコレート 適量
- 粉砂糖適量

※断面図



- : キルシュ風味の生クリーム
- : ココア風味のスポンジケーキ
- : サワーチェリー
- : サンド用生クリーム

### 作り方

- Step 1 ★サワーチェリーの下準備★**
1. サワーチェリー1缶と上白糖100gを鍋に入れて加熱します。
  2. 冷却後にキルシュワッサーを加え、一晩寝かせておきます。
- Step 2 ★ココア風味のスポンジケーキを作ります★**
1. 全卵をボールで軽くほぐしながら上白糖・はちみつを加えよく混ぜます。
  2. ボールを湯煎にかけて約42℃の温度に温めます。
  3. 電動ハンドミキサーで一気に立ち上げ、絹のようになるまで約3～4分混ぜて下さい。
  4. ふるいにかけて薄力粉とココアパウダーを3に加え、しゃもじ(木べら)で軽く混ぜます。
  5. 側面と底に紙を敷いたケーキ型(15cm丸型)に生地を流し込み、170℃のオーブンで約15～25分焼成します。
  6. 焼き上がりのサインは前回と同じです。
- Step 3 ★キルシュ風味の生クリームを作ります★**
1. ボールに生クリーム、上白糖を入れます。
  2. ボールを氷で冷やししながら、1をハンドミキサーで軽く混ぜます。
  3. キルシュワッサーを加えて更によく混ぜます。
- Step 4 ★サンド用生クリームを作ります★**
1. 小さいスプーンで板チョコを削ります。これを数十回繰り返して下さい。
  2. STEP3で作ったキルシュ風味の生クリーム1/4に、シロップを切ったサワーチェリー、1で削ったシェーピングチョコレートの1/3をボール(氷で冷やししながら)でよく混ぜます。
- Step 5 ★スポンジケーキのカット&デコレーション★**
1. 焼きあがったスポンジケーキを冷ました後、均等に2枚にカットします。
  2. スポンジケーキにサワーチェリーのシロップを刷毛で塗ります。
  3. スポンジケーキの上にサンド用生クリームをサンドして、その上に残りのスポンジケーキを載せます。
  4. キルシュ風味の生クリームを側面から塗っていき、その後で上層部を塗ります。
  5. 全て塗り終わったら、側面に1/3のシェーピングチョコレートを付けて下さい。
  6. 絞り袋でケーキの上にキルシュ風味の生クリームを飾りつけ、サワーチェリーを散りばめて残りのシェーピングチョコレートを載せて下さい。サワーチェリーには必ずつや出し用ナパージュを塗って下さいね。
  7. 最後に粉砂糖を上から軽くふって完成です!