

いちごショート

材料(直径18cm、1個分)

アーモンド・ジェノワーズ		シャンティ	
マジパン・ローマッセ	50g	生クリーム	300g
グラニュー糖	30g	グラニュー糖	30g
ベーキングパウダー	7g		
全卵	150g(3個分)	いちご	20粒程度
薄力粉	90g		
溶かしバター	30g		

作り方

A アーモンド・ジェノワーズを作る。

- 1 マジパン・ローマッセを細かくちぎり、グラニュー糖、をボールにいれ泡立て器ですり混ぜる。
- 2 全卵を人肌程度にあたため、3~4回に分けて加えよく混ぜる。
- 3 ハンドミキサーで白っぽくもったりするまで泡立てる。
- 4 ベーキングパウダーと小麦粉を合せてふるったものを数回に分け混ぜ合わせる。
- 5 溶かしバターに4を少量加え、よく混ぜ合わせ、残りの生地に戻してゴムべらでまぜあわせる。
- 6 紙を敷いた型(18cm)に流しこみ170℃で30分焼く。
- 7 あら熱が取れたら、表面をそぎ落とし、2枚にスライスする。

B デコレーションをする。

- 1 分量でシャンティを作り、カットしたジェノワーズの表面に塗り、半切りにしたいちごを並べ、すき間にシャンティを塗りこめる。
- 2 残りのジェノワーズを乗せ、スパチュラでまわりに塗り、お好みのデザインでシャンティを搾り出してデコレートする。