



《秋のケーキ》

スパイシーショートケーキ

【オープン】

コンベクション下段・180°C(20分)

※本レシピはデロンギのコンベクションオープンを使ったレシピです。

【材料】

直径18cmの丸型1台分

スポンジ生地

卵	3個
グラニュー糖	90g
薄力粉	90g
アニスパウダー、クローブパウダー、 シナモンパウダー、ジンジャーパウダー	各小さじ1/3
あらびき黒胡椒	少々
無塩バター	30g

デコレーション

生クリーム

(乳脂肪分35%のものを使用)	200ml
グラニュー糖	20-30g(お好みで)
アニスパウダー、クローブパウダー、 シナモンパウダー、ジンジャーパウダー	各小さじ1/4
いちじく	2個
ぶどう	8粒 (お好みで色の異なる2種を4粒ずつ)
ドライアプリコット	1枚
ドライクランベリー	8粒
ローズマリー	2本
ローリエ	3-4枚
シナモンスティック	1本
八角	3粒



- 1 型の底面と側面にオープンペーパーを貼る。鍋に湯煎用の湯を沸かし、オープンを180°Cに予熱する。バターは溶かし、薄力粉とスパイス類を合わせて2回ふるって準備しておく。
- 2 ボウルを用意し卵を割り入れ、泡立て器で卵を溶き混ぜる。
- 3 2にグラニュー糖を加え、ボウルを湯煎にあてながら、泡立て器(ハンドミキサーがおすすめ)でリズミカルに手早く泡立てる。途中、卵液が人肌ほどに温まったら湯煎から外し、もったりするまでしっかり泡立てる。
- 4 生地が均一に混ざったら薄力粉を広げるように振り入れ、ゴムべらで粉が見えなくまで混ぜる。
- 5 4の生地を1/2カップ分ほどすくい、溶かしたバターとよく混ぜ合わせる。これを4に戻し入れ、しっかりと混ぜ合わせる。
- 6 生地を型に流し入れ、10cm程度の高さから型を落とし空気を抜く。
- 7 オープンに入れ、180°Cの「コンベクション」で20分焼く。
- 8 焼けたら取り出し、すぐ20cm程度の高さから型を落とす。
- 9 型、ペーパーを外し、ケーキクーラーの上で冷ます。

- 1 スパイス類を混ぜ合わせる。
- 2 生クリームにグラニュー糖を加えて氷水にあて、もったりとするまで泡立てる。1のスパイス類を振り入れ、よく混ぜる。
- 3 スポンジの全体に2のクリームを塗り広げる。
- 4 いちじくは縦6-8等分に切る。ぶどうは半分、ドライアプリコットは5-6等分に切る。ローズマリーは葉の部分を用意し、シナモンスティックは2-3等分に折る。
- 5 円周状に4のフルーツやドライフルーツ類を並べ、バランスをみてローズマリー、ローリエ、シナモンスティック、八角を飾りつける。