



パートナー。Panasonic おうちクッキング教室

-スチームオーブンレンジ「NE-S251」を使って-

レモン塩クリームチーズ

【材料】

直径6cm・高さ4cmのセルクル6個分

□ スポンジケーキ

- ・卵 …………… Mサイズ3個
- ・薄力粉 …………… 90g
- ・グラニュー糖 …………… 90g
- ・バター …………… 15g
- ・サラダ油 …………… 15g
- ・バニラオイル …………… 数滴

□ レモン塩クリーム

- ・脂肪分35%の生クリーム …………… 200cc
- ・グラニュー糖 …………… 大さじ1杯
- ・塩漬けレモンの搾り汁 …………… 小さじ2杯
- ・塩漬けレモンの皮みじん切 …………… 小さじ2杯



料理教室
“boa mesa”(ボアメーザ)主宰
料理研究家 若林三弥子先生

□ シロップ

- ・グラニュー糖 …… 大さじ2杯
- ・水 …………… 大さじ4杯

【手順】

□ スポンジを焼く

準備 ・薄力粉をふるう。

- ・バターとサラダ油をステンレス製の小さいボウルに入れ、IHクッキングヒーターに濡らしたフキンを置いて、弱火で加熱し溶かしバターを作る。
- ・型に溶かしバター(分量外)を塗り、底にはオーブンシートを敷いておく。
- ・シロップ用のグラニュー糖と水を耐熱の小さいボウルに入れ、レンジで溶かしておく。

1 ステンレス製のボウルに卵を割り入れ、ハンドミキサーの低速でざっくりほぐし、グラニュー糖とバニラオイルを加えて、ハンドミキサーの中速で混ぜる。

2 IHクッキングヒーターに濡らしたフキンを置き、その上にボウルを乗せ弱火で温めながら中速で泡立てる。
指を入れてみて、やや熱いと感じる程度になったらヒーターから下ろし、高速にして、さらに泡立てる。
白っぽくもったりとして、すくった生地跡がはっきりと残るようになったら完了。
レンジのワンダイヤルをまわして[自動9:スポンジケーキ]で予熱を始める。(予熱 約6分)

※給水タンクに水を入れる。

3 準備で作っておいた溶かしバターに②の生地を大さじ3程加え、良く混ぜ合わせておく。



【手順 続き】

- 4 残りの生地に薄力粉の3分の1をふるいながら加え、ゴムベラで大きく底からすくい上げる様にして混ぜる。
残りの薄力粉も半量ずつふるいながら加え、粉っぽさが残らない様に丁寧に混ぜ、溶かしバターを加えて手早く混ぜ合わせる。
- 5 型に生地を流し込み、型を軽く台に打ちつけて空気を抜き、くるりと回転させて生地の表面を平らにならす。角皿に乗せ、予熱完了後すばやくレンジ下段に入れる。
- 6 焼きあがったらケーキクーラーの上へ逆さまにして乗せ、5分程置いたら型から取り出す。オープンシートをはずし、上面を上にして粗熱を取ったら、型をすっぽりかぶせて蒸す。
- 7 型を外し、1.5cmの高さに切り分ける。
※1.5cmの高さの角材などではさみ、その角材の上をナイフが渡るようにしてカットすると厚みが均等になる。
- 8 それぞれのスポンジを6cmのセルクルで12枚抜き、それぞれの片面にシロップをうつ。抜いた後に残った生地は、フードプロセッサーにかけて細かくしておく。(クラム)

□レモン塩クリームを作る

- 9 大きいボウルにたっぷりの氷水を入れ、その上にボウルをのせ生クリームを入れる。グラニュー糖を加えて高速で泡立てる。
- 10 とろりとしてきたら塩漬けレモンの搾り汁と皮のみじん切を加え、さらにすくい上げるとトロトロと落ちる位まで泡立てる。

□仕上げ

- 11 6cmのセルクルに抜いたスポンジ生地を敷き、レモン塩クリームを大きじ山盛り1杯乗せ、さらに生地をかぶせ、その上にもクリームを乗せ、スパチュラ等で平らにならす。
- 12 そのまま冷蔵庫で半時間以上冷やし、セルクルから外して、周囲にもレモン塩クリームを塗り、クラムをはり付ける。
- 13 残ったクリームは星口金をつけた絞り出し袋に入れて、表面に絞り出し、レモンの皮の千切り等を飾り、出来上がり。