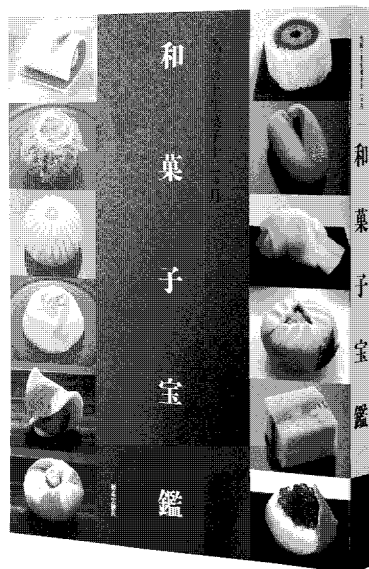


待望の1冊
ついに完成!



名匠の上生菓子十二ヵ月
和菓子宝鑑

製菓実験社編集部編

A4変形判・248ページ
定価 **5,000円**
(税・送料別)

絶賛好評発売中!!

(株) 製菓実験社
〒140-0004 東京都品川区南品川2-13-11
☎03(3471)7541 ㊚03(3471)7604
<http://www.seikaseipan.com>
お求めは全国著名製菓材料・器具店・書店で

◆「製菓製パン」に10年にわたって掲載した内容を再編集。名匠の技と心を後世に伝える貴重な記録
◆現場ですぐに役立つ製法・デザインに関する万能・分類ブック
◆次代を担う若手育成に! 技術向上に! 技術者必携の参考書

スポンジケーキ

【配量】

全卵 (3Lサイズ殻付き)	200 g
小麦粉	200 g
無塩バター	200 g
グラニュー糖 (特細目)	200 g
B P	10 g
バニラオイル	4 g
塩	1 g

【製法】

- ① 常温に戻したバター、塩を合わせて混ぜ合わせる。
- ② グラニュー糖を①に加えて白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
- ③ ほぐした全卵にバニラオイルを加え、少しずつ②に加えて混ぜ合わせる。
- ④ 小麦粉、B Pを合わせて篩い、③に加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ φ 200mmのケーキ型2台に④の生地を分け、160℃のオーブンで約25分間焼成する。

▼【組み立て・仕上げ】

- ① 焼成後冷却させたスポンジ生地1台の上面にラズベリージャム (配量外) を適宜塗る。
- ② もう1台のスポンジ生地を①に重ね、少量のグラニュー糖 (特細目/配量外) を振りかけて仕上げる。



◆イギリスでは焼き上がったケーキを丸缶に保存して1週間程楽しむそう

Victoria Sponge Cake (夏) ビクトリア スポンジ ケーキ

ヴィクトリア女王がお気に召したということで有名なケーキ。アフタヌーンティーの由来とも繋がる、イギリスの伝統的でクラシックなお菓子の一つ。オーソドックスなフィリングは、今回紹介するラズベリージャムをサンドするものだが、生クリームとジャムを合わせてサンドするバージョンも現在イギリスで流行っているという。伝統的な作り方は、殻つきの卵の重さから粉やバター、砂糖の量が決められるというエレガントなものと、ステイシーさんは話す。

