

献立名（ まるでいちご大福！ プンシュクラプフェン ）



＜材料・分量＞ （３０人分）

- 材料
- ・ スポンジケーキ（２台分）
薄力粉…１４０g
砂糖…１４０g
卵…６個
 - ・ シロップ
水…100g
砂糖…50g
 - ・ 求肥
白玉粉…１００g
砂糖…５０g
水…２００ml
さくらパウダー…10g
 - ・ イチゴジャム
イチゴ…６００g
砂糖…１８０g
レモン汁…６g
 - ・ ラム酒…小さじ１

＜作り方＞

- ～スポンジケーキ～
- 【下準備】オーブンを１６０℃に予熱しておく。型にクッキングシートを敷く。
薄力粉をふるっておく（２・３回）。バター・牛乳を溶かしておく。
- １．卵と砂糖を湯煎しながらミキサーで共立てにする
 - ２．卵が温まったらさらに混ぜる（低速でキメを整える）
 - ３．薄力粉を加える
 - ４．４．生地を型に入れて１６０℃で３５分焼く
 - ５．焼きあがったら二等分にする ※フィリング用と土台・ふた用

- ～求肥～
- １．白玉粉、水、砂糖、さくらパウダーを耐熱用ボウルに入れて混ぜる
 - ２．ラップをして、500Wの電子レンジで７分加熱する。（半透明になるまで）
 - ３．バットに片栗粉を敷き、求肥にまぶす
 - ４．求肥の大きさをそろえて一人分に分け、手で薄く延ばす

- ～イチゴジャム～
- １．イチゴのヘタをとって洗う
 - ２．イチゴと砂糖を、中火で煮詰め、途中でイチゴの果肉を潰し、レモン汁を加える
 - ３．コップテストをして、散らずに沈んだら完成

- ～プンシュトルテ～
- １．スポンジケーキの１／２を４cmの正方形に切る。（土台とふた用に各３０個ずつ）
 - ２．残りの生地にイチゴジャムとラム酒を加えて混ぜて、フィリングをつくる
 - ３．土台とふたにシロップを塗り、間にフィリングを挟む
 - ４．求肥を手で薄く伸ばしながら包む

＜作品のアピールポイント＞

- ・ イチゴジャムの果肉感がすごくいい
- ・ 外側の求肥がもちもちしていて、イチゴとの組み合わせがとてもいい
- ・ スポンジがふわっふわでおいしい

＜試作の振り返り・シェフに聞いたコツ＞

ラム酒が強すぎると、万人受けしないと思ったので、少し香るくらいの量を研究しました。
イチゴジャムの果肉感を残したことが評判でした。
オーストリアの料理は酸味が強いので、イチゴジャムの砂糖を減らし、酸味を強くしました。

求肥をつくるときに、電子レンジで加熱した熱々のもちは、たっぷりの片栗粉で周りに打ち粉をして、手で回しながら延ばしていくとよいということを学びました。