

No. 8 海外スイーツ班

献立名 ( まるでいちご大福！ プンシュクラップフェン )



## &lt;材料・分量&gt; (30人分)

## 材料

・スポンジケーキ (2台分)

薄力粉…140 g

砂糖…140 g

卵…6個

・シロップ

水…100 g

砂糖…50 g

・求肥

白玉粉…100 g

砂糖…50 g

水…200 ml

さくらパウダー…10 g

・イチゴジャム

イチゴ…600 g

砂糖…180 g

レモン汁…6 g

・ラム酒…小さじ1

## &lt;作り方&gt;

## ～スポンジケーキ～

【下準備】オーブンを160°C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. 生地を型に入れて160°C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、散らすに沈んだら完成

## ～プンシュトルテ～

1. スポンジケーキの1/2を4 cm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

## &lt;作品のアピールポイント&gt;

- ・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
- ・スポンジがふわふわでおいしい

## &lt;試作の振り返り・シェフに聞いたコツ&gt;

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のは、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よといいうことを学びました。