
2016.11.22

小嶋ルミ先生
直伝講習会

cotta⁺

主催

株式会社タイセイ

協賛

竹本油脂株式会社

日本製粉株式会社

カカオケーキ

材料 18cm ジェノワーズ型 1台分 商品ID: 058074

- A** アーモンドパウダー (キャメル) …… 28g
粉糖 商品ID: 027164 …… 28g
- B** アーモンドパウダー (キャメル) …… 16g
ヘーゼルナッツパウダー 商品ID: 027408 …… 24g
ココアパウダー (カカオバリー) 商品ID: 022313 …… 32g
シナモンパウダー 商品ID: 025048 …… 小さじ 2
ベーキングパウダー 商品ID: 024316 …… 1.5g (小さじ 1/2)

- 太白胡麻油 商品ID: 023428 …… 70g
卵黄 …… 64g
はちみつ (ラベンダー) 商品ID: 024299 …… 30g
卵白 …… 128g
グラニュー糖 商品ID: 027014 …… 48g

仕上げ用

- フランボワーズジャム 商品ID: 023006 …… 80g
粉糖 商品ID: 027174 …… 適量
生クリーム (47%) 商品ID: 020870 …… 適量
グラニュー糖 商品ID: 027014 …… 10g



下準備

- 型の側面にバターを塗り、強力粉 (分量外) をはたく。底には製菓用ペーパーを敷く。
- バターを室温に戻しておく。
- 卵白は周りがシャリっとするくらい冷凍庫でよく冷やす。(約15分)
- オーブンは180℃ + 20℃に温めておく。

作り方

- ① **A** と **B** の粉類をそれぞれ振るい、よく混ぜておく。
- ② ボウルに卵黄とはちみつを入れ、軽く混ぜる。**A** の粉類を加え、ハンドミキサーで白くとろりとなるまで泡立てる。
- ③ ②に太白胡麻油を加え、20秒ほど混ぜる。
- ④ メレンゲを作る。よく冷やした卵白にグラニュー糖を少し加え、ハンドミキサーの高速で約2分ほど泡立てる。残りのグラニュー糖の1/2を加えさらに約1分。残りのグラニュー糖をすべて加え約1分泡立てる。泡立って終わりがはっきりと固く、ハンドミキサーにしっかりついてくるくらいが目安。
- ⑤ ③の生地にメレンゲの1/3を加えて混ぜ合わせる。馴染んだら**B**の粉類の1/2を加え、20回ほど混ぜ合わせる。さらにメレンゲの1/3を加えて15回、残りの粉類を加えて10回混ぜ合わせる。残りのメレンゲを加えて40回ほど生地がむら無く馴染むまで混ぜ合わせる。
- ⑥ 型に生地を入れ、180℃のオーブンで25～30分焼く。竹串を刺してみて、何もついてこなければ、オーブンから出す。
- ⑦ すぐに型から外し、ケーキクーラーに乗せて冷ます。
※この状態でラップをして冷蔵庫に入れておけば3～4日は持つ。
- ⑧ 波刃ナイフで2cm厚のルーラーを使い、生地をスライスする。柔らかくほぐしたジャムを塗ってサンドし、上面に粉糖を振る。そのままカットしてホイップクリームを添えて食べても良い。
- ⑨ 仕上げ用のホイップクリームを泡立てる。サントノーレ口金をセットした絞り袋にクリームを詰め、適量を絞って仕上げる。
※生地は当日より2～3日置いたほうがしっとりして美味しい。食べる直前にジャムをサンドし、サンドしたものはその日のうちに召し上がってください。

ダブルチョコシフォン

材料 17cm シフォン型 1台分 商品ID: 082249

- 卵黄 …… 43g
- グラニュー糖 商品ID: 027014 …… 37g
- 太白胡麻油 商品ID: 023428 …… 43g
- お湯 (80℃以上) …… 65g
- A** バイオレット 商品ID: 027364 …… 42g
- ベーキングパウダー 商品ID: 024316 …… 2.5g
- ココアパウダー (カカオバリー) 商品ID: 022313 …… 26g
- 卵白 …… 107g
- グラニュー糖 商品ID: 027014 …… 37g
- レモン汁 商品ID: 028351 …… 小さじ 1/4
- クーベルチュール スーパーゲアキル 商品ID: 024330 …… 17g
- クーベルチュールチョコレート (70%) 商品ID: 025416 …… 17g



下準備

- A** の粉類は一緒にふるっておく。
- 卵白は冷凍庫は 15分ほど冷やす。
- チョコレートは 5～6mm に刻む。
- オーブンは 180℃ + 20℃ に温めておく。

作り方

- ① 卵黄とグラニュー糖をすり混ぜる。
- ② ①に太白胡麻油とお湯を加え混ぜる。
- ③ ②に **A** の粉類を加えて混ぜる。
- ④ メレンゲを作る。卵白にグラニュー糖ひとつまみとレモン汁を加え、固くなるまで3分半から4分泡立てる。残りのグラニュー糖を加えてさらに固くなるまで泡立てる。
- ⑤ ②に④の1/4を加えて混ぜ、④に戻して手早くシフォン混ぜ(※)で混ぜる。
- ⑥ 刻んだクーベルチュールチョコレートとチョコチップを⑤に加えサッと混ぜる。
- ⑦ 型にカードで生地をすくって入れ、180℃のオーブンで30分～焼く。

アイスボックスクッキー

材料 47個分

発酵バター 商品ID: 022106 …… 100g
エクリチュール 商品ID: 027299 …… 150g
卵黄 …… 5g
全卵 …… 10g
グラニュー糖 商品ID: 027014 …… 47g
塩(焼塩) 商品ID: 020473 …… 2つまみ
くるみ 商品ID: 027373 …… 90g
キビ砂糖 商品ID: 021830 …… 約60g



下準備

- バターを21℃前後にしておく。
- くるみはローストせず、1cm弱に刻む。
- 成形用に30×18cm(前後)のロール紙を2枚用意する。
- クッキーのバリエーションはレモン(柚子・かぼす)の皮、いりごま、スパイス、ハーブ(生のローズマリーやタイム)など。
- オーブンは170℃+20℃に温めておく。

作り方

- ① バターとグラニュー糖をボールに入れ、ホイッパー又はハンドミキサーで白くなるまで攪拌する。
- ② 卵を2回に分けて加え攪拌する。
- ③ 粉を加え、クッキー混ぜ(※)で混ぜる。
- ④ 台に取り出し取り出しフレゼする。
- ⑤ くるみを加えてざっと混ぜる。
※バリエーションを作る場合は、この段階または③で加え混ぜる。
- ⑥ 生地を1/2に分けて、台の上で長さ30cmになるように成形用のロール紙で丸く包み巻く。
- ⑦ 両手でゆっくり台の上で転がし形を整え、その後スピードをつけて転がし、均等な形にする。
- ⑧ 冷凍庫で20分以上冷やす。
- ⑨ ロール紙を外しキビ砂糖を回りにつけ、1.3cmに切る。
- ⑩ 天板に並べ、170℃で17～20分、表面がうっすら焼き色がつくまで焼く。