

いちごスペシャル



プレーンビスキュイ

天板30×36cm

- 全卵 3個
- 卵黄 2個
- グラニュー糖 .. 80g
- 薄力粉 30g

巻き込み用いちご

- いちご 1/3パック
- 砂糖 大さじ1
- ブランデー 大さじ1弱

仕上げ用いちご

- いちご 1/3パック
- いちごまたはラズベリージャム・適量
- 生クリーム 200g

ビスキュイ生地を作ります

1 全卵と卵黄にグラニュー糖を全て加え、泡立て器で立てながら湯煎にかけ、生地を人肌くらいの温度にします。

2 ハンドミキサーに持ち替え、白っぽくもったりするまで泡立てます(①)



3 ①に粉を加え、生地につやが出るまで混ぜ合わせます。

4 天板にオーブンシートを敷き、生地を流してカードで表面を平らにします。



5 170～175℃のオーブンで約15～20分間焼成します。

約15～20分

6 焼きあがったらオーブンシートごと天板からはずし、冷めます(②)

巻き込み用いちごを準備します

7 いちごを4～5枚にスライスし、砂糖とブランデーをかけます。

8 よく混ぜ合わせ、なじむまでラップをして置いておきます(③)



仕上げます!

9 ②のビスキュイのオーブンシートをはずし、焼面を上にしたまま。生地を縦に3.5cm幅にカットし、③のいちごから出たシロップを刷毛で塗ります(④)

10 ④にジャム・立てた生クリームを薄く塗ります。



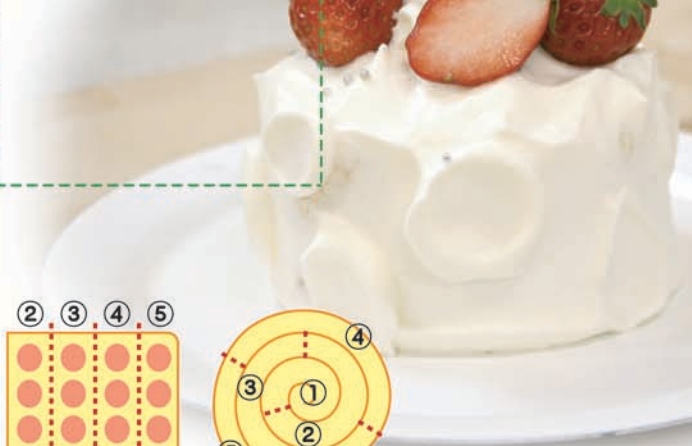
11 ③のいちごを等間隔に並べます。



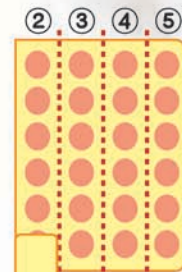
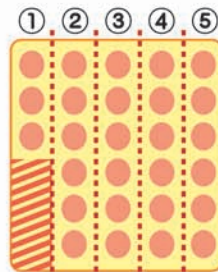
12 生地を巻いていき、巻き終わりの生地を斜めにカットし、円形にできるように整えます。



13 生クリームでデコレーションし、お好みでいちごを飾り付ければ完成です!



生地の巻き方



④⑤あたりから回転台にのせて巻きつけるとスムーズ

カットし、シロップ・ジャム・生クリームを塗りいちごを並べます。

巻き始めの部分にはいちごは置きません。(綺麗に巻けなくなるため)

①を巻いたら、①を芯にして外側に②を巻いていきます。(③④⑤も同様)巻き終わりの生地を斜めにカットして終了!