




# いちごゼリーショートケーキ



## サンド用イチゴのゼリー

	冷凍ピューレフレーズ	25 g	① グラニュー糖とイナアガーFを混ぜ合わせておく。
	冷凍ホールフレーズ	100 g	② 水に①を混ぜながら注ぎ入れて、沸騰させる。
	冷凍ピューレシトロンジヨンヌ100%	7.5 g	③ ピューレ類とホールフレーズは、合わせて45℃に温めておき、②に加えて
	グラニュー糖	40 g	④ ホイッパーでしっかり混ぜる。(仕上がりを60℃以上になるようにする。)
	イナアガーF (伊那食品工業)	4 g	※50℃以下になると、寒天が固まりだしてしまうため、均一にならない。
	水	50 g	⑤ パットに薄く流す。
			⑥ カードなどで荒めにカットしサンドする。 厚みのある状態や塊で使用すると、ゼリー感が強く出ます。

## スポンジ

直径15cm 2台分

全卵	172 g	① 全卵、グラニュー糖、水あめを45℃に温め、泡立てる。
グラニュー糖	128 g	② バター、牛乳を合わせて溶かし、①の一部を混ぜる。
水あめ	10 g	③ ふるった粉を混ぜる。
バター	30 g	④ ②を混ぜながら加える。
牛乳	45 g	⑤ コンベクションオープン170℃で約17分焼成する。
薄力粉	112 g	

## 生クリーム

生クリーム	300 g	① 材料を合わせ泡立てる。
グラニュー糖	24 g	

