



外は雨…そんな日はじっくり、本格スイーツ作りはいかがですか？
ふんわり広がる甘～い香りに心が和み、満たされるひとときです

抹茶ババロア (材料 15cmのホール2台分)



●ジェノワーズ (基本のスポンジ生地) (18cmホール1台分)

たまご 2個
グラニュー糖 60g
水 小さじ2
小麦粉 60g
無塩バター 20g

●シロップ

熱湯 50cc
グラニュー糖 15g
コアントロー 小さじ2

●ババロア (抹茶)

卵黄 2個
グラニュー糖 70g
牛乳 200cc
コアントロー 小さじ2
抹茶 小さじ2
板ゼラチン 6g
生クリーム 200cc
●あずきクリーム
生クリーム 150cc
つぶあん 100g
コアントロー 小さじ2

(つくり方)

ジェノワーズを焼く

下準備 ・ケーキ型の底、側面にオーブンペーパーを貼りつける。
・粉は2回振るっておく。

- 1 ボウルに卵を割り入れて軽くほぐし、グラニュー糖を加えて軽く混ぜ、湯せんにかけてながらハンドミキサー（強）でホイップする。
 - 2 人肌になったら湯せんから外し、さらに白くもったりするまでホイップする。静かに持ち上げたときに羽根に付いたツノが15秒キープできたら、ハンドミキサー（弱）で1分、きめを調える。
 - 3 泡だて器に換えて、水・小さじ2を回しかけ、垂直にぐるぐる、円を描くように30回まぜる。
 - 4 小麦粉を2回に分けて振るい入れる。泡だて器で底からすくい上げるようにして丁寧に混ぜ合わせる。粉気がなくなってきたら5～6回混ぜて止める。
 - 5 熱い溶かしバターを泡だて器に回しかけて入れ、ざっと底から、ひと回ししたら、木べらに換えて2～3回、泡をつぶさないよう、バターが混ざるように混ぜる。
 - 6 ケーキ型に(5)を流す。表面を平らにならしてオーブンへ入れる。
- * 基本の焼き時間、160℃ - 約30～35分。
* 電気オーブンの場合、180℃ - 10分、160℃に下げて20～25分。
- 焼き上がりの目安は、生地表面をさわるとポンポン撥ねる感じ。
- 7 焼き上がったらすぐに型から出して紙を外し、網の上で冷ます。目的に応じて2枚または3枚スライスにする。セルクル型を準備する。
 - 8 スライスしたジェノワーズを15cmセルクルで型抜きし、余分な生地は取りのぞく。ステンレス板にセルクルを乗せ、型抜きした生地を置き、シロップを刷毛でぬる。

あずきクリームを作る

- 9 生クリームを6分立てにし、つぶあんコアントローを混ぜ合わせる。(8)に適量を流し入れて、出来れば冷凍庫で型ごと冷やしておく。

ババロアを作る

下準備 ・板ゼラチンを氷水でもどし、水気を切る。
・生クリームを氷水にあてながら7分立てにホイップしておく。

- 10 鍋で牛乳を沸騰直前まで温める。ボウルに卵黄を溶き、グラニュー糖を入れ、白っぽくなるまですり混ぜ、温めた牛乳を少しずつ入れ、全体が馴染んだら鍋に戻し入れる。
- 11 (10)を弱火にかけ、木べらで絶えず混ぜながら火を通す。
- 12 火が通り、ブクブクとしたら火からおろし、ふやかしたゼラチンを加えて、混ぜながら完全に溶かし、コアントローで溶いた抹茶も加えてよく混ぜる。
- 13 (12)をボウルに濾して移し氷水にあてて、とろみがついたら準備しておいた7分立て生クリームを混ぜ合わせる。

仕上げる

- 14 冷凍庫から(9)を出して(13)のババロアを流し入れ、再度、冷蔵庫で冷やし固める。
- 15 抹茶を茶漉しで全面にふりかけ、セルクルを外す。熱い蒸しタオルをセルクルの周りに数秒巻きつけるとスルツと外れます。



オーツビスケット (材料 24枚分)



A (薄力粉 100g
B. P 小さじ1
ブラウンシュガー 80g
塩 ひとつまみ
オートミール 100g
溶かしバター 100g
卵黄 1個
牛乳 小さじ1/2
メイプルシロップ 大さじ2

(つくり方)

- 1 ボウルにAを振るって入れる。オートミールも入れる。
- 2 小さめのボウルで、バターを人肌に冷まし、卵黄を牛乳で溶きのぼして加え、さらにメイプルシロップを加えて混ぜる。
- 3 (1)と(2)を合わせて混ぜ、生地がまとまったらラップに包み、冷蔵庫で1時間ほど(生地が固くなるまで)寝かせる。
- 4 生地を直径2cm位に丸め、天板に間隔をおいて並べ、コップの底などで押し平たくのぼす。
- 5 180℃のオーブンで12～13分焼く。
- 6 焼き上がりがとても柔らかいので、天板に乗せたまま、しばらく置いてから網に移して冷ます。