

## イチゴのショートケーキ・ガトウ・ド・シナ風

### \* Génoise ジェノワーズ

œufs(卵) 2,5 個(130g)

sucre(砂糖) 80g

farine(薄力粉) 70g

lait(牛乳) 10g

beurre(無塩バター) 15g

### \* FruitS フルーツ

fraises(イチゴ) ½パック

### \* Crème Chantilly クリーム・シャンティ

crème fraîche(生クリーム) 150cc

sucre(砂糖) 20g

kirsch(キルシュ) 15cc

### \* Sirop イチゴシロップ

fraises(イチゴ) 8 個程(60g)

sucre(砂糖) 40g

eau(水) 40cc

上記分量 8~10 個分

### 下準備

ジェノワーズ 薄力粉は二度ふるう。牛乳+バターは温めて溶かす。  
天板に紙を貼り付けておく。オーブンは 170~180°C に予熱

フルーツ イチゴは汚れを拭く。

### 作り方

ジェノワーズ (天板目安 28cm×20 cm)

1. ボウルに卵を割り入れほぐし、砂糖を加え、湯煎(直火)にあてて人肌まで温め、人肌になればハンドミキサーでリュバン状になるまで泡立てる
2. リュバン状になるまで泡立ったら薄力粉を加え、きるように混ぜ合わせる。
3. 粉が混ざれば、温めておいた無塩バター+牛乳を加え混ぜる。
4. 天板に流し入れ平らにして、160~180°C で 10 分~15 分程焼く。  
焼けたら網にのせて冷まし、紙をかぶせておく。

### イチゴシロップ

1. シロップは、砂糖 20g と水 30cc を鍋に入れ軽く沸騰させ、イチゴを入れ 5~10 分火にかかけ、火から外しそのまま冷ます。

### クリーム・シャンティ

1. ボウルに生クリーム、砂糖、お好みでキルシュ(or グランマルニエ)を加え、氷水にあてて 8~9 分立てに泡立てる。
2. 星の口金を入れた絞り袋にクリーム・シャンティを入れる。

### フルーツ

1. ケーキの上に飾るイチゴ以外は、半割にする。

### 仕上げ

1. ジェノワーズを、丸の抜き型 5 cm と 6 cm で同じ数を抜く。
2. すべてのジェノワーズにイチゴのシロップをアンピベをして、6cm のジェノワーズの真ん中にクリーム・シャンティを絞る。
3. 半割イチゴをクリーム・シャンティの周りのせ、小さいジェノワーズをのせ、クリーム・シャンティを絞りイチゴを飾る。

