

お菓子作りのコツ ～スポンジケーキ編～

「お菓子作りは面倒」って思っている方は意外に多いもの。まず材料を計って、型を準備して、粉をふるったり、オーブンを加熱したり…etc 準備しなきゃならない事が多いですね。また張りきってスポンジケーキを焼いたのに「失敗した」という経験をお持ちの方も少なくないのでは？

そこで、今回は焼き上がったスポンジの状態ごとに「作り方のコツ」をご紹介します。ポイントは「卵の泡立て方」と「温度管理」。卵の温度、バター の温度、オーブンの温度。この3点に注意しながら、お菓子作りを楽しみましょう！

また、お菓子作りの道具、生クリームの泡立て方、メレンゲの作り方についても簡単にまとめましたので ご活用ください。

【CASE1】 膨らんでいたのに、型からはずしたら しぼんでしまいました。

A1. 卵の泡立てが足らなかったのでは？ 卵の泡立てが足りないと、スポンジの下の方は目詰まりした状態になり、ぼそとした重たい食感になってしまいます。卵を泡立てる際は、ボウルを湯せんにつけ、卵が人肌になるまで温め、気泡の大きさが均一になるよう しっかり泡立てましょう。

*ハンドミキサーを使う場合は、最後の仕上げに必ず「泡立て棒」で気泡の大きさを整えましょう。きめのそろったきれいなスポンジに仕上がります。

【CASE2】 高さが低く、パサついた食感のスポンジになってしまいました。

A2. 卵を泡立てすぎたのでは？ 卵を泡立てすぎると、目が詰まりやすくなるため、固くしまり、口どけの悪い食感のスポンジになってしまいます。また、卵はあらかじめ室温に戻してから使うようにしましょう。冷蔵庫から出したての卵は 泡立てに時間がかかるため、目が詰まりやすくなります。

【CASE3】 焼き上がったスポンジの中央がくぼんでしまいました。

A3. バターを合わせる際、混ぜ方が足りないと 生地底の中心部に 油分が沈んで集まるため、真ん中がくぼんだスポンジになります。油分（バターなど）を生地に混ぜ込む際は、湯せん（または電子レンジ）にかけて温めておくと、きれいに混ざりやすくなります。

【CASE4】途中でオーブンを開いたら スポンジがしぼんでしまいました。

- A4.** 焼き始めて すぐに扉を開けませんでしたか？ オーブンを開けると、庫内に外気が入り込むため、一気に温度が下がります。そのため 膨らみ始めていたスポンジがしぼんでしまうので、焼き始めてから、20～25分はできるだけ扉を開けないようにしましょう。また、予熱は 焼く温度より『10度高く設定』する事をおすすめします。

お菓子作りの道具について

1. 道具について

- 【泡立て棒】 ステンレス製で 茶せん形 のものが使いやすいでしょう。また、柄の部分と 付け根が しっかりしていて、針金の数が多いものを選ぶと良いでしょう。
長さは 大・小 2本 揃えておくと便利です。ボウルの大きさに合わせて選びましょう。
- 【ボウル】 重すぎず丈夫で、熱や酸に強く、熱伝導のよい ステンレス製 のものが最適です。
また、生クリームやメレンゲを泡立てる際には、ボウルに水分や油が残っていると泡立ちが悪くなるので、きれいに洗って 水気をしっかり乾かしましょう。
- 【ゴムベラ】 生地を混ぜるのはもちろん、ボウルの周囲についた生地をきれいに取ります。
ゴムの部分に 弾力があるものを選ぶと良いでしょう。熱に弱いので、材料を煮るときは使わないようにしましょう。また、熱に強いシリコン製の物も販売されています。
- 【木じゃくし】 熱い物や、量が多い時に混ぜる場合は、柄の長い物が 扱いやすいでしょう。
また、鍋の中（鍋底）の物を混ぜる時は、先の平らな物が 向いています。
- 【絞り出し袋と口金】 薄手でビニール加工した大きめの物が扱いやすいでしょう。先を口金の中ほどに合うように切って使います。また、口金はステンレス製が良いでしょう。
- 【焼き型】 アルミ製やブリキ製は焦げにくく、火の通りが良いと言われます。内側にテフロン加工がしてあると、焼き上がったケーキを 簡単に取り出せます。但し、厚みがあるので 熱の通りが緩やかなので スポンジケーキなどは、火の通りが良い物にする良いでしょう。
また、新しい焼き型をおろす時は、内側に油を塗って から焼き してから使しましょう。
- 【オープンシート・ベーキングシート】 生地を焼く時に、オープンの天板に敷いておくと、油を塗る手間が省け、焼き上がった物を簡単にはずせます。シートは繰り返し使えます。

2. 生クリームの泡立て方について

- ボウルの底を必ず、氷水にあてて冷やし、生クリームを入れてから、砂糖、リキュールを加え、泡立てます。金気が出ないよう優しく ていねいに泡立てましょう。

泡立てすぎると、小さな粒があらわれ始め、水が出てきて分離してしまいます。水の出始める前なら、生クリームを新たに加えて混ぜ合わせれば、元に戻せますが、完全に分離してからでは元には戻らないので やや控えめに立てると良いでしょう。（もし分離してしまったら、固体に「少々の塩」を加えてみて！優しい風味のバターになります！）

生クリームを泡立てた状態を指す表現の中から、よく使われるものをご紹介します。泡立て棒を持ち上げたときの状態を見てみましょう。

【五分立て】 先端からゆるゆると流れ落ちるくらいの固さ。

【八分立て】 先端からゆっくりと流れ落ちるくらいの固さ。「8」の字が書けるくらい。

【九分立て】 先端からリボン状に流れ落ちるくらいの固さ。

八分立てを過ぎると、泡立ちが早くなるので立てすぎに注意しましょう。

【シャンティ クリーム】 新鮮な生クリームに粉砂糖を加え、泡立てで作るクリームで、口溶けの良さと、軽い舌触り、まろやかな風味が特徴です。

【クレーム フェテ】 砂糖を加えずに泡立てるクリームです。

3. メレンゲの作り方について

- ハンドミキサーを使うと手早く作れますが、泡立てすぎてしまう事があるので、最後の仕上げは 泡立て棒に変えると良いでしょう。

- ① きれいなボウルに卵白を入れ、泡立て棒で「こし」を切ってから 泡立て始めます。
- ② 卵白が泡立て棒にからまり、持ち上げた時、先からゆっくりと流れるくらいの固さになるまで泡立てます（六分立て）。
- ③ 砂糖を加えます。砂糖の分量が多い場合は、3～4回に分けて加え、さらに泡立てます。
- ④ 光沢が出て、つやが良くなれば、持ち方を変え、すり混ぜます。
- ⑤ 泡立て棒を持ち上げた時、ピンと角が立つ固さになるまで しっかりすり混ぜます。