

ポイントは
卵の泡立て！

vol.10 基本のスポンジケーキ～ジェノワーズ～

《材料》 直径 18cm 丸型 1 台分

《生地》

卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3コ
砂糖（グラニュー糖）・・ 90g
小麦粉・・・・・・・・・・・・・・・・ 90g
バター（食塩不使用）・・ 40g

スポンジ生地には大きく分けて、卵と小麦粉、砂糖で作る「ビスキュイ生地」と、さらに溶かしバターを加えて作る「ジェノワーズ生地」があります。

どちらも卵をきめ細かく泡立てる事が大切で、小麦粉を加える時も気泡をつぶさないようサックリと混ぜ合わせるのがポイントです。今回はデコレーションケーキの土台に使われる「ジェノワーズ生地」の作り方をご紹介します。

《準備》

- (1) 卵は室温に戻し、小麦粉はふるっておきます。
- (2) 型に 敷き紙を 敷き込みます。または 柔らかくしたバターをハケで塗り、小麦粉（分量外）を一面にまぶし、余分な粉を はらい落しておきます。

《作り方》

- ① 水気を拭き取ったボウルに卵を入れ、泡立て棒で溶きほぐし、少しずつ砂糖を加えます。このとき、ボウルの底に ぬれぶきを 敷くと、ボウルが安定します。
- ② 砂糖を全部入れたらボウルを湯せんにかけ、泡立て棒でかき混ぜます。砂糖を溶かし、さらに泡立てます。卵が人肌に温まるまで、手を休めることなく動かしましょう。
- ③ 卵がもったりしてきて 温まってくれば、ボウルを湯せんからはずし、さらに泡立てます。卵が白っぽくなり、泡立て棒ですくい上げると ある程度の幅で落ちてくる状態（リュバン状）になるまで、しっかり泡立てます。
- ④ ボウルの下に敷いてある ぬれぶきを はずし、ふるった小麦粉を ふり入れます。左手で ボウルを回しながら、全体にふり入れます。引き続き、左手でボウルを回しながら、ゴムベラで切り込むようにザックリと大きく混ぜ込みます。このとき、生地をこねたり、せっかく泡立てた気泡をつぶさないように気を付けましょう。
- ⑤ バターを湯せんにかけて溶かします。溶かしバターをゴムベラに伝わせながら、生地表面全体に均一に ふり入れます。溶かしバターが生地と混ざるように、ゴムベラを大きく動かし、手早く混ぜ合わせます。 生地にバターを加えると、気泡がつぶれやすくなるので、すばやく全体に混ぜ込みましょう。
- ⑥ 準備した型に、すばやく生地を流し込みます。表面が平らになれば、型ごと台に打ちつけて、生地の中に含まれる大きな気泡をつぶします。
- ⑦ 180℃に温めたオーブンに入れ、約 35～45 分かけて 焼き上げます。
*熱のとおりが弱いオーブンで焼く場合は、オーブンの天板を使わず、直接、アミにのせて焼きましょう。
- ⑧ 全体に薄いきつね色になり、2 倍くらいに膨らめば、スポンジの中心に竹串を刺して焼き上がりを確認します。何もついてこなければオーブンから取り出します。または、手でスポンジの中央を軽く押さえたときに弾力を感じ、スポンジが少し縮んで型からはがれている状態であれば良いでしょう。
- ⑨ 形を壊さないために、まず上にアミを逆さにかぶせ、ひっくり返します。次に型だけを静かに持ち上げ、ていねいに型をはずします。スポンジはアミの上に そのままおいて 粗熱を取ります。