



古くから伝わる「甲州八珍果」の8つの果物を使って作るスコップケーキ。酸味の効いた甲州ぶどうを使ったジャムと、和栗のモンブランクリームが味わいの決め手。たっぷりの果物を存分に使った、スペシャルな味わいをお楽しみあれ！

材料

スポンジ生地

- ・ 卵: 200g_Mサイズ4個分
- ・ グラニュー糖: 120g
- ・ 薄力粉: 120g
- ・ 無塩バター: 40g

ぶどうジャム

- ・ ぶどう: 100g
- ・ グラニュー糖: 70g

モンブランクリーム

- ・ 栗: 600g(殻付き。蒸して殻から出す。正味400g)
- ・ 塩: ひとつまみ
- ・ グラニュー糖: 75g
- ・ 無塩バター: 80g
- ・ 牛乳: 150ml

ホイップクリーム

- ・ 生クリーム(乳脂肪分40%): 500ml
- ・ 粉砂糖: 40g

ブランデーシロップ

- ・ 水: 60ml
- ・ グラニュー糖: 30g
- ・ ブランデー: 40ml

フルーツ

- ・ ぶどう: 1房
- ・ 白桃: 1個
- ・ 梨: 1個
- ・ ザクロ: 1個
- ・ りんご: 1個
- ・ 栗の渋皮煮: 6個
- ・ 柿: 1個
- ・ くるみ: 20g

レモン水

- ・ 水: 500ml
- ・ レモン: 1個

作り方

仕上がりの分量

1. 21cmパイレックス1台分

スポンジ生地の準備

1. 薄力粉はふるっておく。
2. バターは湯せんで溶かしておく。
3. オープンペーパーを水でぬらし、しっかり絞り、ダッチオーブンの中に敷いておく。

スポンジ生地をつくる

1. ボウルに卵とグラニュー糖を入れ、湯せんで人肌まであたためる。
2. ハンドミキサーで線が書ける程度まで泡立てる。
3. 薄力粉を加え、ゴムベラで混ぜ合わせる。
4. 準備2を加え、混ぜ合わせる。
5. 準備3に4を流し入れる。
6. 5を炭火にかける。
7. 蓋の上にも炭を置き、50分ほど焼く。途中火加減を調節する。
8. 焼けたら生地を取り出し、冷ます。
9. 冷めたら1.5cm厚で、2枚スライスする。

ぶどうジャムの準備

1. ぶどうを洗っておく。

ぶどうジャムをつくる

1. ぶどうをミキサーにかける。
2. ざるでこし、皮と種を取り除く。
3. 果汁を鍋に移し、グラニュー糖を加え火にかけ、混ぜる。
4. 濃度がつくまで混ぜながら沸かしたら、火を止め冷ます。

モンブランクリームの準備

1. 栗はよく洗い、半分にカットしておく。
2. 塩をふり、蒸し器で1時間蒸しておく。
3. 中身をティースプーンで取り出しておく。

モンブランクリームをつくる

1. 蒸した栗とグラニュー糖、バターをフードプロセッサーにかける。
2. パーストになったら、牛乳を少しずつ加えて溶きのばしていく。
3. 裏ごしをし、渋皮を取り除く。
4. モンブランの口金をつけた絞り袋に入れる。

ホイップクリームをつくる

1. 生クリームと粉砂糖を混ぜて、ハンドミキサーで泡立てる。
2. 星の口金をつけた絞り袋に入れて、冷蔵庫で保存する。

ブランデーシロップをつくる

1. 鍋に水、グラニュー糖を入れて火にかけ、沸騰させる。
2. ブランデーを加えて冷ます。

フルーツの準備

1. 水にレモンを絞ってレモン水をつくっておく。
2. フルーツは水で洗っておく。

フルーツをカットする

1. 桃、梨、りんごは種、皮を取り除き、8等分のくし切りにする。レモン水に1分ほどつけて変色を防ぎ、水気を切っておく。
2. ざくろを割って水につけ、赤い粒を取り出す。
3. 柿は種、皮を取り除く。8等分のくし切りにする。
4. くるみはローストする。
5. ぶどうは半割にする。お好みで皮をむく。
6. 栗の渋皮煮はペーパータオルで水気を切り、半割にする。
7. 桃、梨、りんご、柿はさらに3〜4等分にする。

仕上げ

1. 器にスポンジ生地を1枚敷く。
2. 半分にぶどうジャム、半分にブランデーシロップをぬる。
3. ホイップクリームを全面に絞り出す。
4. ぶどうジャムをぬった部分に桃、梨、ぶどうをのせる。
5. ブランデーシロップをぬった部分にりんご、柿、栗の渋皮煮をのせる。
6. ホイップクリームを薄くぬり、もう一枚のスポンジ生地をのせる。
7. 再度、半分にぶどうジャム、半分にブランデーシロップをぬる。
8. ホイップクリームをふちの高さまで絞ってへらでならす。
9. ぶどうジャムをぬった部分にホイップクリームを絞り出し、桃、梨、ぶどう、ざくろで飾る。
10. ブランデーシロップをぬった部分にモンブランクリームを絞り、りんご、柿、栗の渋皮煮、くるみで飾る。
11. 冷蔵庫で冷やす。
12. スプーンですくって盛りつける。

食べごろと保存方法

1. 当日中にお召し上がりください。保存はラップをして冷蔵庫で保存し、なるべく早めにお召し上がりください。

監修

- ・ 秋元 慎治(辻調理師専門学校)