

A



ムーミンママが冒険に出かけたムーミンたちのために作った、ピンクのデコレーションケーキ。カリッとしたクッキーや砂糖菓子の飾りも楽しんで！

## 材料

### スポンジケーキ

- ・ 全卵: 200g\_Mサイズ4個分
- ・ グラニュー糖: 120g
- ・ 薄力粉: 120g
- ・ 食塩不使用バター: 40g

### ピンクのバタークリーム

- ・ 卵白: 60g\_Mサイズ2個分
- ・ グラニュー糖(メレンゲ用): 10g
- ・ 水: 30ml
- ・ グラニュー糖(シロップ用): 90g
- ・ 食塩不使用バター: 225g
- ・ フランボワーズピュレ: 70g(約45gに煮詰めて使用)

### ミックスベリージャム

- ・ 冷凍ミックスベリー: 200g
- ・ グラニュー糖: 50g
- ・ レモン果汁: 10ml
- ・ 粉ゼラチン: 3g
- ・ 水: 12ml

## シロップ

- ・ グラニュー糖: 20g
- ・ 水: 40ml

## ホイップクリーム

- ・ 生クリーム(乳脂肪分47%): 130ml
- ・ 粉砂糖(グラニュー糖でも可): 10g

## クロカンクッキー

- ・ 食塩不使用バター: 25g
- ・ 粉砂糖: 13g
- ・ 生クリーム: 20ml
- ・ 薄力粉: 25g
- ・ アーモンドパウダー: 15g

## 星のアイシング

- ・ 粉砂糖: 50g
- ・ 乾燥卵白: 1.5g
- ・ 水: 5~6ml
- ・ 食用色粉(黄色): 適量

## トッピング

- ・ スイートチョコレート: 適量
- ・ ホワイトチョコレート(チョコレートプレートで代用も可): 適量
- ・ フランポワーズのフリーズドライフレーク: 適量

## 作り方

### 仕上がりの分量

1. 直径15cm・12cm・9cmの3段ケーキ1台分

### スポンジケーキの準備

1. 薄力粉をふるっておく。
2. バターを湯せんで溶かしておく。
3. オーブンを180℃に温めておく。
4. 15cm・12cm・9cmの型に紙を敷いておく。

### スポンジケーキをつくる

1. 全卵とグラニュー糖を混ぜ、かき混ぜながら湯せんで人肌になるまで温める。
2. 1をハンドミキサーでしっかり泡立て、速度を落としてゆっくり混ぜ、きめを整える。
3. 2にふるった薄力粉を加え、ゴムベラで切り混ぜ、準備2のバターを加え、混ぜ合わせる。
4. 準備4にそれぞれ生地を流し、空気を抜く。
5. 180度のオーブンで、15cm・12cmの型は25～30分、9cmの型は約25分焼く。
6. 5を網にのせて冷ます。

## ミックスベリージャムの準備

1. 粉ゼラチンを分量の水でふやかしておく。
2. 冷凍のミックスベリーにグラニュー糖をまぶし、水分が出るまで置いておく。

## ミックスベリージャムをつくる

1. 準備2にレモン果汁を入れて火にかけ、混ぜながら沸騰させ、3～4分ほど火にかけ続ける。
2. 火を止め、準備1のふやかしたゼラチンを加えて混ぜ、冷ます。

## ピンクのバタークリームの準備

1. バターをやわらかくしておく。
2. フランポワーズピュレを煮詰める。(70g→約45gまで煮詰める)

## ピンクのバタークリーム

1. ボウルに、卵白、グラニュー糖(メレンゲ用)を入れ、2～3分立てにする。
2. 鍋に水とグラニュー糖(シロップ用)を入れ、118℃まで煮詰める。
3. 1に2を注ぎ入れながら、ハンドミキサーで泡立て、シロップをすべて加えたら高速にして混ぜ、シロップがいきわたったら中速で粗熱がとれるまで泡立てる。
4. 3に準備1のバターを加え、泡だて器でしっかりと混ぜる。
5. 4に準備2のピュレを加え、しっかりと混ぜ合わせる。

## クロカンクッキーの準備

1. バターをやわらかくしておく。
2. 粉砂糖、薄力粉、アーモンドパウダーをそれぞれをふるっておく。
3. 絞り袋に星の口金をセットしておく。
4. オープンペーパーの裏面に5cm幅で3、4本の線を引いておく。(または白い紙に5cm幅の線を引き、オープンペーパーを重ねて使用する)
5. オープンを170℃に温めておく。

## クロカンクッキーをつくる

1. 準備1に粉砂糖を加え、泡だて器で白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
2. 1に温めた生クリームを加え、混ぜ合わせる。
3. 2に薄力粉とアーモンドパウダーを加え、混ぜ合わせる。
4. オープンペーパーに星の口金で、5cmほどの長さのS字や棒状など好みの形を20個ほど絞り出す。
5. 170℃度のオーブンで約13～15分焼く。

## アイシングの準備

1. 絞り袋に星の口金をセットしておく。

## アイシングをつくる

1. ボウルに粉砂糖、乾燥卵白、水を入れ、角が立つまでよく混ぜる。
2. 1に黄色の食用色素を加え、混ぜる。
3. 絞り袋に入れ、オープンペーパーに星の形に絞る。※仕上げに、挿す軸の部分も忘れずに！
4. 90℃のオープンで乾燥させる。

## シロップをつくる

1. 水、グラニュー糖を火にかけ、グラニュー糖が溶けたら火からおろし、冷ます。

## 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合わせ、氷に当ててゆるめに泡立てる。

## 仕上げの準備

1. スポンジケーキの上下を少し切り落とし、半分にスライスしておく。
2. ピンクのバタークリームを丸の口金をつけた絞り袋に入れておく。

## 仕上げ

1. 回転台に15cmの生地を1枚のせ、上面にシロップをしみこませる。
2. ピンクのバタークリームを丸口金で外周1周絞る。
3. ピンクのバタークリームの内側にミックスベリーのジャムをのせ、もう1枚の生地をのせる。
4. 平らにして、シロップをしみこませる。
5. ピンクのバタークリームを全体にぬり、整える。
6. 12cm・9cmのスポンジも2～5の工程と同様に行う。
7. 回転台に15cmのケーキをのせ、ホイップクリームをスプーンでケーキのふちに垂らすようにのせる。
8. 15cmのケーキの上に12cmのケーキを乗せ、7を同様に行う。
9. 12cmのケーキの上に9cmのケーキを乗せ、ホイップクリームをスプーンでケーキのふちに垂らすようにのせ、上面にもクリームをぬる。
10. 15cmのケーキの周りにクロカンクッキーを貼り付ける。
11. 9cmのケーキの上に星のアイシングを挿し、周りにクロカンクッキー4個を立てかける。
12. ホワイトチョコレートのプレートにスイートチョコレートで文字を書き、12cmと9cmのケーキの側面に立てかける。
13. フランボワーズのフリーズドライフレークをケーキ全体に散らす。

## 食べごろと保存方法

1. 冷蔵庫で保存し、当日中にお召し上がりください。

## 監修