



奈良県産イチゴのショートケーキ キャラメルソース・バニラのアイスクリーム添え

材料 (直径約6cmのもの8個分)

生地

- 小麦粉……………200g
- 砂糖……………50g
- 塩……………ひとつまみ
- ベーキングパウダー ……大さじ1
- すりおろしたレモンの皮…1個分
- イチゴアイス(市販フリーズドライ)…5g
- 卵(M寸)……………1個
- 生クリーム……………150ml
- 溶かしバター……………100g

フィリング・シロップ

- イチゴ(小粒) ……24個
- 砂糖……………大さじ4~5
- レモン汁 大さじ1~2

ホイップクリーム

- 生クリーム ……300ml
- 砂糖……………25g

キャラメルソース

- 砂糖……………150g
- 生クリーム…150ml

飾り用の材料

- イチゴ……………24個
- バニラアイス(市販品)・ミント……………適量

作り方

《下準備》

小麦粉はふるいにかけて、バターは溶かしておく。飾り用のイチゴを好みの形に切り、オーブンを180℃に熱しておく。

生地

- ① ボウルに小麦粉・塩・砂糖・ベーキングパウダー・レモンの皮・イチゴアイスを入れて混ぜ合わせる。
- ② 別のボウルに卵を溶き、生クリームを混ぜ合わせ、溶かしバターを加えて混ぜる。
- ③ ①に②を加え粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。
- ④ 型に8等分に入れて余分な空気を抜き、表面がきつね色になるまでオーブンで30分焼く(竹串を刺して生地がつかなければOK)。
- ⑤ 取り出して型から外し、乾燥しないようにふきんをかけて完全に冷ます。

フィリング・シロップ

イチゴを縦にスライスし、ボウルに入れて砂糖をまぶして混ぜ、30分以上置いた後、レモン汁を加えて軽く混ぜる。

ショートケーキの組み立て

- ① 生地を2cm程度の厚さに切り、切り口にシロップ(フィリングの水分)を塗る。
- ② フィリングと泡立てたホイップクリームを上に乗せる。

キャラメルソース

- ① 鍋に砂糖を少しずつ入れて熱し、時々混ぜながらキャラメル状にする。
- ② 好みの色に煮詰まったら(160℃~190℃)火を止め、40℃前後に温めた生クリームを注ぎ入れて混ぜる(生クリームの飛散に注意)。
- ③ 冷えると固まるので、湯煎などで温かい状態をキープする。

盛り付け

キャラメルソース・飾り用のイチゴ・ミント・バニラアイス添えて完成!!



パフェ風の盛り付けも!

レシピ
考案者



なら食と農の魅力創造
国際大学校(NAFIC)

NAFIC 阿部 浩喜 先生

NAFICではこの春、初めての卒業生を送り出します。フードクリエイティブ学科の1期生は、県内での飲食店の開業や全国展開するレストランへの就職など、それぞれの「志」をもって新たな一歩を踏み出します。

私は4月から、東京の三つ星レストランに就職します。インターンシップでは、NAFICでの実学教育(オーベルジュ実習など)の経験をいかして自信を持って取り組むことができました。今後は、NAFIC卒業生としての誇りを胸に、料理界で活躍したいです。

1期生
三上 彩さん



問 なら食と農の魅力創造国際
大学校

☎ 0744-46-9700

FAX 0744-46-3370

🌐 www3.pref.nara.jp/nafic/

NAFICのイベントはP22で