

料理研究家 中村史さん監修レシピ

アメリカンショートケーキ



※出来上がり例

材料

10個分(直径6cm丸型)

生地

- ・薄力粉(※)…………… 300g
- ・ベーキングパウダー…………… 大さじ3/4
- ・砂糖…………… 20g
- ・塩…………… 小さじ3/4
- ・雪印北海道バター 食塩不使用(※)… 100g
- ・フレッシュ 北海道産生クリーム使用(※)… 200ml
- ・バニラオイル…………… 小さじ1/4
- ・メグミルク牛乳…………… 少々(仕上げ塗り用)

いちごソース

- ・いちご(※)…………… 100g
- ・砂糖…………… 20g

トッピング

- ・フレッシュ 北海道産生クリーム使用(※)… 200ml
- ・砂糖…………… 20g
- ・キルシュ(※)…………… 大さじ1/2
- ・いちご(※)…………… 1/2パック

※③④のステップで使用する手粉は分量外。手粉は薄力粉でもかまいませんが、強力粉のほうがより望ましいです。

※雪印北海道バター 食塩不使用はサイコロ状に切ったほうが混ぜ合わせやすいです。

※生クリームは泡立てすぎに注意する。

※いちご1パックでトッピングといちごソースをつくるができます。

※キルシュはいちごに合うさくらんぼのリキュールです。無い場合は他のリキュールを使用しても大丈夫です。(省いてもよい。)

作り方

生地を作る



- 1 ボウルに薄力粉とベーキングパウダー、砂糖、塩を合わせてふるい入れ、冷えた状態の「雪印北海道バター 食塩不使用」を加えてスクーパー(なければブチナイフ)で、きり混ぜる。
※①でフードプロセッサーがあれば、生クリームとバニラオイル以外の全ての材料を粉碎し、②以降同様にする。



- 2 ①の「雪印北海道バター 食塩不使用」が小豆粒くらいになったら、手でもむようにして薄力粉となじませ、「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」とバニラオイルを加えて、しっとりするまで混ぜ合わせる。



- 3 手粉をふった台の上に取り、軽くこねてまとめ、生地を半分に切り重ね、再び手で押してのばし半分に切り重ねる。この作業を4回行う。
※暖かい時期などに、生地が柔らかい場合は冷蔵庫で30分休ませます。



- 4 2.5cmの厚さに伸ばして、直径6cmの丸型又は菊型で抜く。オーブンシートを敷いた天板に並べ、表面に薄く「メグミルク牛乳」を塗り、180～190℃に予熱したオーブンで約15分軽く色づくまで焼く。

いちごソースを作る



- 5 いちご(100g)は荒みじんに切り、砂糖をまぶしてしばらくおき、電子レンジ強(600W)にラップなしで約2分かける。

トッピングを作る



- 6 「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」は砂糖とキルシュを加え、冷水にあて、とろりとするまで泡立てる。



- 7 ④の生地を手で半分に割り皿にのせ、⑥のをせ、いちご(1/2パック)のスライスを飾り、上から⑤のソースをかけ、残りの生地の半分を上に乗せて出来上がり!

味はバターで決まります

雪印北海道バター
食塩不使用

