

ジャムサンドケーキ

ジャムを使用する事でどこを食べてもフルーツの味が広がります。
お財布にもやさしい手作りケーキが楽しめます。



材料（天板1枚分）

| | |
|------------|-------|
| 卵 | 3個 |
| 薄力粉 | 70g |
| 砂糖 | 70g |
| バター | 20g |
| （もしくはサラダ油 | 大さじ2） |
| 飾り用 | |
| 好きなセルクル型 | 1個 |
| 好きなHP耐熱ジャム | 適量 |
| 生クリーム | 200g |
| 砂糖 | 20g |
| 苺 | 適量 |

作り方

- 卵を常温に戻しておく。小麦粉をふるっておく。
- オーブンを180℃に予熱しておく。天板にクッキングシートを敷く。
- 水滴や油分のついてないキレイなボールに卵、砂糖を入れる。
- 底を湯煎しながら（約40℃）、全体が白くもったりするまで泡立てる。
目安：ホイッパーで線が書けるくらい、つまようじを立てて5秒キープできるくらい。
- 溶かしたバターを入れて生地となじませるように手早く混ぜ合わせる。
- ふるった小麦粉を半量入れ、生地の気泡をつぶさないように
ヘラでサックリ混ぜ合わせる。
- 残りの小麦粉を加え、粉っぽさが無くなるまでサックリ混ぜ合わせる。
- 180℃に予熱したオーブンで15分焼く。
- 焼きあがったら天板からはずし、粗熱をとる。

■飾りつけ■

- よく冷やした生クリームをボールに入れ、砂糖を加えて角が立つくらいに泡立てる。
※底を氷水で冷やしながらするとキレイに泡立てられます。
- セルクルで形抜きしたスポンジにHP耐熱ジャムを適量塗り生クリームを塗る。
- 2.3段重ね合わせる。
- ホイップ、苺などで飾って完成。

《使用上の注意》home patissier 耐熱ストロベリー、耐熱アップル

焼成条件は目安です。包み方や焼き時間・温度によっては流れ出る場合がございます。
揉む等の刺激が加わると焼き流れや離水が起こりやすくなります。
水でうすめたり、他の具材を混ぜて使用すると、焼き流れが起こりやすくなります。
包装状態のままでの加熱はできません。
開封後は清潔な容器に移し替えて冷蔵庫（10℃以下）に保存し、お早めにご使用ください。