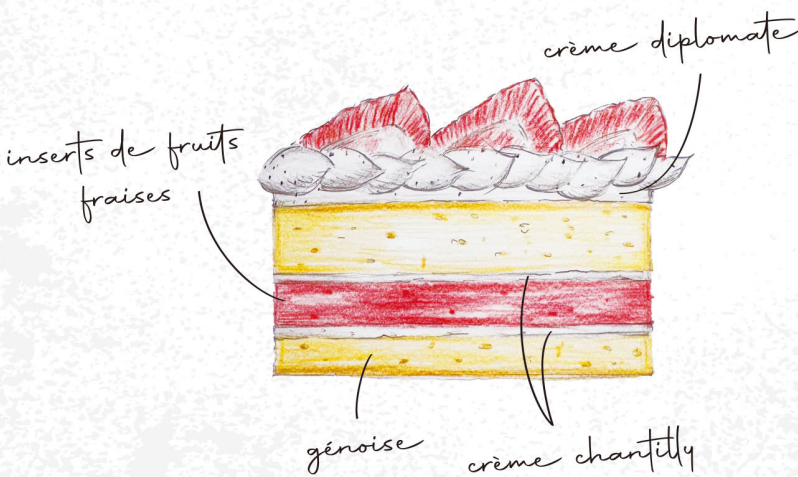


Gâteau aux fraises

ショートケーキ



ShoEi



Gâteau aux fraises

ショートケーキ



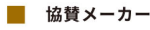
① ジェノワーズ (天板 60×40 cm 2 枚分) génoise	配合 (g)
卵黄	・・・ 700
卵白	・・・ 400
グラニュー糖	・・・ 450
小麦粉	・・・ 240
ベーキングパウダー	・・・ 10
グレープシードオイル	・・・ 100

② シロップ sirop	配合 (g)
冷凍果実 フレーズ・センガセンガナ ホール 	・・・ 300
冷凍ピューレ シトロン・ジョース 	・・・ 15
グラニュー糖	・・・ 20

③ デイプロマツト crème diplomate	配合 (g)
牛乳 Takanashi Milk	・・・ 200
J-forte バニラ NARIZUKA	・・・ 3.7
卵黄	・・・ 80
グラニュー糖	・・・ 50
コーンスターチ	・・・ 14
脱脂粉乳	・・・ 10
ゼラチン	・・・ 3
水	・・・ 20
シャンティ(10%加糖)北海道純生クリーム35 Takanashi Milk	・・・ 360

④ シャンティー crème chantilly	配合 (g)
北海道純生クリーム 35 Takanashi Milk	・・・ 600
グラニュー糖	・・・ 60

⑤ 飾りと仕上げ décoration et finition	配合 (g)
冷凍アンセール フレーズ 	
ライム皮	
イチゴ	

©SHOEI FOODS 2026

LES TROIS CHOCOLATS

Gâteau aux fraises

ショートケーキ

製 法

① ジェノワーズ génoise
1. 卵、砂糖をミキサーにかける
2. 小麦粉とベーキングパウダーを振るう
3. よく生地が立ってきたら、粉類を入れて、軽く合わせたら油を入れてまぜる
4. 2枚のシートに分けて200℃で9分で焼成

② シロップ sirop
1. 全部の材料を鍋に入れて沸騰させミキサーにかける

③ デイプロマツト crème diplomate
1. 牛乳にバニラを入れ沸かす
2. 卵黄、砂糖、コーンスターチ脱脂粉乳をよく混ぜる
3. 沸いた牛乳を 2 に入れて沸騰するまで炊く
4. 3 にふやかしたゼラチンを入れてよく混ぜ、冷蔵庫でよく冷やす
5. 生クリーム(10%加糖)を立てる
6. カスタードクリームをよくほぐして、生クリームとは合わせる

⑤ 飾りと仕上げ décoration et finition
1. シートにイチゴシロップを塗りシャンティ(半量)のせて伸す
2. アンセールをのせ、さらに残りのシャンティをのせて伸す
3. シートをかぶせシロップを塗り、その上にデイプロマツトを塗る
4. ライムの皮を振りかけ、デイプロマツトをしぼりイチゴをのせて仕上げる

LES TROIS CHOCOLATS

©SHOEI FOODS 2026