

レシピ 1

# フレッシュハーブのシフォン ケーキ（シナモンパウダー入り）

（直径22×高さ10のシフォン型2個用）

## 材料

### 生地

生タイム（葉のみ）4枝、 生ローズマリー（葉のみ）4枝  
生バジル（大きめの葉） 6枚、  
薄力粉 260g、 ベーキングパウダー 小さじ4/3  
卵黄（M） 10個分  
塩 2つまみ、 グラニュー糖 140g  
シナモンパウダー 小さじ3  
水 200cc、 サラダ油 160cc

### メレンゲ

卵白（M） 12個分、 グラニュー糖 120g

### 飾り用クリーム

生クリーム 800cc、 グラニュー糖 大さじ4

## 作り方

- ① オーブンを170℃に温めておく。  
ハーブ3種を細かいみじん切りにする（枝は入れない）。  
薄力粉とベーキングパウダーはビニル袋に混ぜ入れておく。  
※ ベーキングパウダーは余計に入れないこと
- ② 大きなボールに卵黄を入れて軽くほぐし、塩とグラニュー糖140gを加えて泡立て器で白くもったりするまで混ぜる。
- ③ ハーブとシナモンを加え、さっと混ぜる。
- ④ 水を一度に加えてざっと混ぜ、次にサラダ油を少しずつ加えながら混ぜ続ける。 ※油は糸を引くように垂らしていく。
- ⑤ ①の粉をふるい入れ、粉っぽさがなくなり、なめらかになるまで混ぜる。

- ⑥ 水気、油気のない深めのボールに卵白を入れはし等でよくほぐし、泡たて器で混ぜ、全体に白い泡が立ったら、グラニュー糖120gを2回に分けて入れ、さらに泡立てる。

※砂糖ははじめ少な目、次に多めに入れる。

泡立て器を持ち上げるとピンと角が立つまで堅いメレンゲを作る。

- ⑦ 生地にメレンゲの1/3量を加え、なじむまで混ぜる。

※ぐちゃぐちゃに細かく混ぜない。

- ⑧ 残りのメレンゲを一気に加え、メレンゲの泡をつぶさないように、ヘラで切るようにして手早く混ぜる。フワツとした感じになればok

※ぐちゃぐちゃ混ぜない。

- ⑨ 型に生地を流し込み、中央部の突起を押さえながら、ふきんを敷いた台の上にトントンと10回くらい落とし、生地の空気を抜く。

- ⑩ 170℃のオーブンで40～50分焼く。生地がふくらみ、焼き色がついたら焼き上がり。

※ わからない時は串をさしこんで生地がついてこないのを確認

- ⑪ カップなどの上に、逆さまにしてさます。完全に冷めたら、型とケーキの間にゴムべら、串を入れ外す。

- ⑫ 生クリームにグラニュー糖を混ぜながら2回に分けて入れ、もったりと脹らむまで混ぜる。混ぜ跡が残るようになれば出来上がり。

※ 空気を切り込むように混ぜるとよくふくらむが、好みで加減する。

- ⑬ 皿に切り分け、飾り用クリームを加え、出来上がり。

※ ハーブの葉などを添えても楽しい。

# フレッシュハーブのシフォン ケーキ（バニラエッセンス入り）

（直径22×高さ10のシフォン型2個用）

## 材料

### 生地

生タイム（葉のみ）4枝、 生ローズマリー（葉のみ）4枝  
生バジル（大きめの葉） 6枚、  
薄力粉 260g、 ベーキングパウダー 小さじ4/3  
卵黄（M） 10個分  
塩 2つまみ、 グラニュー糖 140g  
バニラエッセンス 4滴程度  
水 200cc、 サラダ油 160cc

### メレンゲ

卵白（M） 12個分、 グラニュー糖 120g

### 飾り用クリーム

生クリーム 800cc、 グラニュー糖 大さじ4

## 作り方

- ① オーブンを170℃に温めておく。  
ハーブ3種を細かいみじん切りにする（枝は入れない）。  
薄力粉とベーキングパウダービニルは袋に混ぜ入れておく。  
※ ベーキングパウダーは余計に入れないこと
- ② 大きなボールに卵黄を入れて軽くほぐし、塩とグラニュー糖140gを加えて泡立て器で白くもったりするまで混ぜる。
- ③ ハーブとバニラを加え、さっと混ぜる。
- ④ 水を一度に加えてざっと混ぜ、次にサラダ油を少しずつ加えながら混ぜ続ける。 ※油は糸を引くように垂らしていく。
- ⑤ ①の粉をふるい入れ、粉っぽさがなくなり、なめらかになるまで混ぜる。

※ ボールの底をガリガリ混ぜ過ぎるとカナッ気が出てくるので注意。

- ⑥ 水気、油気のない深めのボールに卵白を入れはし等でよくほぐし、泡たて器で混ぜ、全体に白い泡が立ったら、グラニュー糖120gを2回に分けて入れ、さらに泡立てる。

※砂糖ははじめ少な目、次に多めに入れる。

泡立て器を持ち上げるとピンと角が立つまで堅いメレンゲを作る。

※ボールの底をガリガリ混ぜ過ぎるとカナッ気が出てくるので注意。

- ⑦ 生地にメレンゲの1/3量を加え、なじむまで混ぜる。

※ぐちゃぐちゃに細かく混ぜない。

- ⑧ 残りのメレンゲを一気に加え、メレンゲの泡をつぶさないように、ヘラで切りこむるようにして手早く混ぜる。フワツとした感じになればok

※ぐちゃぐちゃ混ぜない。

- ⑨ 型に生地を流し込み、中央部の突起を押さえながら、ふきんを敷いた台の上にトントンと10回くらい落とし、生地の空気を抜く。

- ⑩ 170℃のオーブンで40～50分焼く。生地がふくらみ、焼き色がついたら焼き上がり。

※ わからない時は串をさしこんで生地がついてこないのを確認

- ⑪ カップなどの上に、逆さまにしてさます。完全に冷めたら、型とケーキの間にゴムべら、串を入れ外す。

- ⑫ 生クリームにグラニュー糖を混ぜながら2回に分けて入れ、もったりと脹らむまで混ぜる。混ぜ跡が残るようになれば出来上がり。

※ 電動の泡たて器よりも手動の泡たて器のほうがうまくコントロール出来る。

※ 空気を切り込むように混ぜるとよくふくらむが、好みで加減する。

- ⑬ 皿に切り分け、飾り用クリームを加え、出来上がり。

※ ハーブの葉などを添えても楽しい。

レシピ 2

# ペパーミントアイスクリーム

(10人分)

## 材料

牛乳	600cc
卵黄	6個分
砂糖	140g
塩	少々
生クリーム	300cc
ペパーミントリキュール	大さじ4
ペパーミントの葉	40枚+飾り10枚

## 作り方

- ① ペパーミントは細かくみじん切りにしておく。
- ② ボールで卵黄をときほぐし、すこしずつ牛乳を加えながらしっかり混ぜ合わせる。※一度に混ぜると卵黄の粒が残る。
- ③ さらに砂糖と塩を加えて、溶けるまでよく混ぜ合わせる。
- ④ 生クリームを軽く泡立てる。とろりと流れる程度。
- ⑤ ④の生クリームに③の混ぜものを万能こし器でこしながら注ぎ、まんべんなく混ぜる。
- ⑥ ⑤にペパーミントリキュール、ペパーミントの葉を入れ、さらに混ぜる。
- ⑦ アイスクリーマーに⑥を入れて、20分程度冷やす。時間がきたら取り出すが、仕上がり具合が柔らかかったら再度冷却を進める。 ※好みでチョコチップなどを入れても良い。