

## クリスマスのカップケーキ

合計加熱調理時間 約 30分

[1人分：172kcal/ 食塩相当量：0.1g]

イギリス伝統のカップケーキ、トライフル！ホットエアモードで焼き上げるスポンジ生地だからフカフカに仕上がります。



## 分量

30人分 [1人分1個]

## 設定

| 設定 | モード   | 水蒸気量 | 時間  | 温度   |
|----|-------|------|-----|------|
| 1  | ホットエア | -    | 30分 | 160℃ |

## 材料 (30人分 [1人分1個])

&lt;材料a&gt;

|                        |       |
|------------------------|-------|
| サワークリーム                | 300cc |
| 生クリーム：45%              | 100cc |
| ハチミツ                   | 50g   |
| マンゴー（皮をむいて2cm角に切る）     | 100g  |
| ゴールドenパイ（皮をむく）         | 100g  |
| ラズベリー(またはイチゴ)（2cm角に切る） | 100g  |
| 卵                      | 8個    |
| グラニュー糖A                | 250g  |
| 薄力粉（3回ふるう）             | 225g  |
| 溶かし無塩バター               | 60g   |
| バニラエッセンス               | 適量    |
| グラニュー糖B                | 80g   |
| 水                      | 80cc  |
| レモン汁                   | 30cc  |
| ミントの葉                  | 適量    |

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 下ごしらえ

- ・ゴールドenパイは2cm角に切る。
- ・<材料a>は混ぜ合わせる。（※フルーツクリーム）

## 作り方

1. ボールに卵、グラニュー糖Aを入れて、湯煎にかけながらリボン状になるまで泡立てる。
2. 1に薄力粉を4回に分けて加え、気泡をつぶさないように切るように混ぜ合わせ、溶かし無塩バター、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
3. 65mmのホテルパン1枚にオープンシートを敷き、2の生地を流して【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、プラスチックなどで冷やして3cm角に切る。
5. 鍋にグラニュー糖B、水、レモン汁を入れて火にかけて加熱し、冷やす。
6. カップの中に4のスポンジ生地、5のシロップ、（※フルーツクリーム）を交互に重ね、ミントの葉を飾る。



## 調理ポイント

- ◆作り方1でしっかりと泡立てないと生地が膨らまない。
- ◆大人っぽい味にしたい場合は、キルシュまたはブランデーをシロップに混ぜること。