

# いちごのムースサンドケーキ



作り方を動画で確認する



材料 15cmホールケーキ1台分	
スポンジケーキ(別レシピ)	1台分
【シロップ】	
砂糖	15g (大さじ1)
水	15g (大さじ1)
オレンジリキュール	8g (大さじ1/2)
【ムース用】	
ゼラチン	5g
水	30g (大さじ2)
【いちごのピューレ】	
いちご	100g
砂糖	30g
【ホイップクリーム】	
植物性ホイップクリーム	100g
砂糖	10g

## 使用する器具

レンジ可深皿(ゼラチン用)	ボウル(いちごのムース用)	15cm丸ケーキ型
ミキサーかハンドブレンダー	電動泡立て器 ハンドミキサー	ゴムべら はかり

## 作業手順

### スポンジ

1. **スポンジを準備します** ※前日までに事前作成推奨  
別レシピでスポンジケーキを作成しておきます。
2. **スポンジケーキをスライスする**  
使用当日にケーキをスライスする  
厚さは1~1.5cmを推奨  
スライスしたら使用するまでビニール袋で保管  
乾かないよう袋で管理

スポンジレシピを動画で見る



スライス方法を動画で見る



### 型の準備

3. **型にラップを敷く**  
ラップは長めに出す  
最後に被せてフタをするため

### シロップ

4. **シロップを作ります。**  
耐熱容器に砂糖、水を入れレンジで溶かします。600wで40秒~  
溶けたシロップにリキュールを加えます。  
比率は 砂糖:水:リキュール 1 : 1 : 0.5 (砂糖20g、水20g、リキュール10g)  
子供用にお酒を入れない場合は  
砂糖:水 1 : 2 で作れます。(砂糖20g、水40g)

## イチゴのムース

5. **ゼラチンを溶かす**  
ゼラチンをふやかす  
水にゼラチンを振りいれます。(ゼラチンに水を入れるのはNG。順番が重要)  
水を吸って粒々が大きくなったらOK。10分くらい放置
6. **イチゴをピューレにする**  
イチゴはヘタを取っておく  
ミキサーにいちごと砂糖を入れいちごの粒が残らないようにミキシングする。
7. **ゼラチンを溶かす**  
電子レンジで溶かす。600wで30秒～
8. **イチゴのムースを作ります。**  
ボウルにホイップクリームと砂糖を入れハンドミキサーで泡立てます。  
ボウルを逆さまにしてクリームが流れず  
クリームがボウルに張り付くくらいを目安に泡立てます。  
イチゴのピューレを加えます。  
イチゴを加えたら泡立て器に持ち替えて混ぜていきます。  
程よく混ぜたら、溶かしたゼラチンを混ぜる  
ゼラチンは冷えると固まります。生クリーム自体が少し冷たいので  
ゼラチンの塊が出来ないように、手早く混ぜ合わせます。

## 組み立て

9. **ムースサンドケーキを組み立てます**  
ラップを敷いた型へスライスしたスポンジを1枚、敷き込みます。  
シロップを塗ります。  
上面のみ。下面には塗らない。ケーキの移動時にベタベタするため  
イチゴムースの1/2量を入れます。  
スポンジの裏面(ムース接着面)にシロップを塗ります。  
2枚目のスポンジを型へ敷きこみます  
シロップを塗ります。  
スポンジの上面に塗る  
イチゴムースの残り1/2量を入れます。  
※量が余る場合は、別皿で固めて味見用スイーツに♪  
3枚目のスポンジを型へ敷きこみます  
シロップを塗ります。  
スポンジの上面に塗る  
ラップを被せる  
長く敷いたラップをかぶせ、締めるようにピッタリとラップします。
10. **冷蔵庫で冷やし固めます。**  
半日ほど冷やし固めると安心です。  
デコレーションする前日に準備しておくとお楽ですよ。

## デコレーション

お好きなデコレーションでお楽しみ下さい。



※レシピの転用やインターネット、SNS等への転載はご遠慮くださいますようお願い致します。