



# RECIPE

## TITTLE ヴィクトリアサンドイッチケーキ

170℃ 35分～

### 材料

#### <バター生地>

12cm ケーキ型 …… 15cm ケーキ型

無塩バター …… 100g …… 120g

粉砂糖 …… 100g …… 120g

薄力粉 …… 100g …… 120g

#### 全卵

(12cm ケーキ型) …… M玉2個程度 (100g)

(15cm ケーキ型) …… L玉2個程度 (120g)

#### ベーキングパウダー

…… 小さじ1/2 …… 小さじ1

サワークリーム …… 30g …… 45g

バニラビーンズペースト or オイル(好みで)

…… …… 適宜

#### <レモンカード>

12cm, 15cm 共通 作りやすい量

全卵 …… 1個 (50g程度)

グラニュー糖 …… 50g

レモン絞ったもの …… 40g

レモン皮 …… 1個分

無塩バター …… 40g

#### <クリーム>

生クリーム …… 80g～100g

粉砂糖 …… 生クリームの10～15%

#### <トッピング>

粉砂糖 …… 適宜

レモン皮 …… 適宜

### 必要な道具

12cm か 15cm のケーキ型

ケーキ敷紙(ベーキングペーパー)

ハサミ

ボウル大

その他ボウル 適宜

電動泡立て器

ホイッパー

耐熱ゴムベラ

小鍋

フライパン(湯煎用)

調理用温度計(あれば良い)

レモンゼスター(皮を削るもの)

#### <クラス前の下準備>

バター生地用の卵とバターは冷蔵庫から出して

常温に戻しておく

(レモンカード用の卵とバターは

クラスで指示があるまで冷蔵庫でok)