

# ジェノワーズ

## ■ 材料

- 全卵(Mサイズ) …………… 3個
- 薄力粉 …………… 90g
- グラニュー糖 …………… 90g
- 無塩バター …………… 30g



## 審査のポイント

- 全体的に均一に焼き色がついているか
- しぼまずにふくら、しっとり焼けているか
- きめ細かく均一にふくらんでいるか

## 注意点

- 卵の泡立てが足りない
- 粉を入れてから混ぜすぎる
- バターを入れてから混ぜすぎる
- ④ ふくらみが足りない、生地がかたい
- 卵を混ぜすぎた
- 粉の混ぜ方が足りない
- ④ 焼きあがった後にしぼんでしまう
- 卵の泡立てが足りない
- 粉をきちんと混ぜていない
- ④ 生地のきめが粗い

## ■ 準備器具



ケーキ型丸型18cm



敷紙



ゴムベラ



ハンドミキサー



ケーキクーラー

## 【その他】

- ボウル
- 粉ふるい(ざる)

※ハンドミキサーがない場合は泡立て器を使用

## ■ 下準備

1. 湯せん用の湯(35℃～45℃)を用意しておく
2. バターは耐熱容器に入れ湯せん、または電子レンジにかけて溶かしておく
3. 薄力粉はふるいにかけておく
4. 卵は室温にしておく
5. 型に油を薄く塗り敷紙を敷いておく
6. オーブンは180℃に予熱しておく

# 1人目 ▲ ジェノワーズを作る人

①



卵と砂糖をボウルに入れ軽く混ぜ、35～45°の湯せんにかけながらハンドミキサーでかき混ぜる。

※水分が生地に入らないように注意する。

②



ふっくらと白くなったら湯せんから取り出し、上からたらしてリボン状に折り重なる固さになれば完了。

③



ふるっておいた薄力粉を表面全体に散らしながら少しづつ入れ、ボウルをまわしつつゴムベラで切るように混ぜる。

④



粉が見えなくなったら、溶かしたバターを全体にかかるように入れ、同様に混ぜる。生地に艶が出て来たら完了。

⑤



準備した型に④を平らに均等になるように型に流し入れる。最後にボウルに残った生地もゴムベラで全て入れる。型を少しゆすって生地を平らにする。

⑥



180°Cのオーブンで20～30分焼く。こんがり焼き色がつき、楊枝を刺して生地がつかないくらい焼けていれば完成。

※オーブンによって焼き時間が異なります。こまめに焼き加減を確認してください。

POINT

オーブンから取り出したら型ごと軽く台に打ち付け、生地の中と外の空気を入れ替えることにより、冷めた時の縮みが少なくなる。

## ジェノワーズの成功例・失敗例



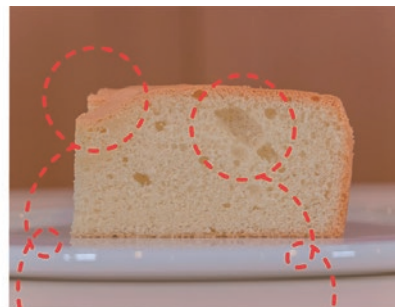
成功例



きめ細かく  
ふっくら均一に焼けている



失敗例



中央がしぼんで  
しまっている

原因 生焼け

きめが粗く大きな  
気泡が残っている

原因 卵の湯せんの温度が  
高すぎた、混ぜすぎた