

# MANO WOMEN'S CLUB

FROM KITCHEN WITH LOVE



12月

## Red Velvet Cake

レッドベルベット  
ケーキ



アメリカの定番カップケーキ。  
真っ赤な生地に白いクリームとのコントラストが  
とっても美しく、お祝い事やX'masにピッタリの  
Cup Cakeです。

まのウィメンズクリニック ホスピタリティマネージャー 眞野さつきが紹介します。私でも出来る。からだもおいしい簡単sweetsレシピ。

### RECIPE INGREDIENTS METHOD

- ①バター…65g(常温に戻す)
- ②砂糖…180g
- ③玉子…1個分(といておく)
- ④赤色の色素…1.5g(水でといておく)
- ⑤バニラエッセンス
- ⑥薄力粉…180g A
- ⑦ココア…8g 合わせて  
ふるっておく
- ⑧塩…ひとつまみ
- ⑨重曹…小さじ1/2
- ⑩お酢…小1
- ⑪水…140ml

#### クリームrecipe

- ①卵白…40g
- ②グラニュー糖…40g
- ③バター…120g

- 1 ①と②をホイッパーで少し白っぽくふんわりするまで混ぜる。
- 2 ③④⑤を2~3回に分けてよく混ぜる。
- 3 Aの粉類を2~3回に分けて入れ、さっくり混ぜる。粉っぽさが残るくらいで水をさしながら練らない様に混ぜる。
- 4 ⑨⑩を合わせて3の生地に混ぜる。
- 5 型にカップをひいた所へ、生地を8~9分目に入れ、160℃で20分焼く。  
♥ オープンの余熱を忘れずに。  
♥ 色素は天然の物でもかまいませんが、色がココアにまけてしまいます。分量は少なめになっていますので、ご自分の色に。
- 1 バターを柔らかくポマード状に練っておく
- 2 卵白を泡立てながらメレンゲを作る。(途中でグラニュー糖入れながら) 少し立ち始めたら、湯煎にかけ、絶えず混ぜ、温度が50度以上になるようにする
- 3 バターと卵白を合わせ、しっかりとホイッパーで混ぜる  
ここがポイント!しっかりと混ぜてください

バニラエッセンスなどいれて、出来上がりです  
もちろん、お好みでクリームチーズフロスティングや生クリームでも構いませんよ



レシピ提供

まのウィメンズクリニック [manowomensclinic.com](http://manowomensclinic.com)

☎0568-36-0303 春日井市松新町2-5

産科・婦人科



MANO WOMEN'S CLINIC

