

スポンジ（ジェノワーズ）



オープンから出したスポンジはすぐに約10センチ程度の高さからトン十として「ショック」を与えます、これは生地中の余分な蒸気をぬき、焼落ちを防ぎます。その後ひっくり返して「蒸らします」

蒸らしは「日本人の嗜好です」本によってはアミの上でさますとかありますが、私はプロとしてまずそうしません、なぜならアミの上で冷ますと蒸気抜けて生地が乾燥するからです、日本人の嗜好には「しっとりしたスポンジ」が好まれサクサクしたスポンジは好まれないからです。「タイ米のサラサラ感」のピラフがうまいと思うか「もっちりしたあきたこまち」をうまいと思うかの国民性の違いです。

ジェノワーズはスポンジと一般的に言われている生地であり、菓子を作る上基本的な生地です、配合は卵と粉と砂糖に加えバターが入ります。卵は砂糖と共に暖めて立てていきます、この理由は砂糖を溶かすことと、卵の起泡力がアップするからです。バターは生地にコクとしっとり感を与える事が出来るが、反面生地を「ころす」リスクもあります。

基本配合

卵	105
砂糖	65
小麦粉（薄力粉）	60
バター	15

製法

卵と砂糖を40℃程度に暖め泡立てます

暖まったら湯煎から外しリュバン状になるまで泡立てます

ハンドミキサーは最初は高速でその後中高速にして決りを揃えながら立ててきます

泡だったら小麦粉を入れ素早く小麦粉を切る様に混ぜ生地中に分散させます

その後しっかり混ぜ込みグルテンを出しキメを揃えます

バターを溶かしておいた物を入れ素早く混ぜます

焼き型に素早くいれ軽くショックを与え大きな気泡をつぶしオープンに入れます（180℃）

22分前後で焼き上がります

小麦粉の混ぜが足りないと、生地の気泡が粗くなりカサが出る反面焼落ちがします、混ぜすぎるとキジの目が非常に細くなりカサが出なくなります。

焼いたスポンジの処置