

# 初夏のキュートなスイーツレシピ

爽やかなこの季節、心も弾むカラフルなスイーツを作ってみませんか？WEBサイト「ケーキピア」からいくつかのレシピをご紹介します♪  
簡単に作れて女子力UP！

## タルトレット・オ・フリュイ



### ●材料

バター……………50g  
砂糖……………30g  
全卵……………10g  
小麦粉……………100g  
いちごソース……………適量

【下準備】\*小麦粉はふるっておきます。  
\*バターは室温でやわらかくします。

- 1 バターに砂糖をすり混ぜます。
- 2 全卵を混ぜ、よく乳化します。(写真①)
- 3 最後にふるった小麦粉を混ぜ合わせ、ひとつにまとめます。(写真②)
- 4 少量の生地を取り、丸めて人差し指を押し込み、くぼみを作ります。
- 5 縁を整えて小さなタルト型にします。(写真③)
- 6 あらかじめ170℃に温めておいたオーブンで約10分焼きます。
- 7 冷めたら、いちごソースを中に絞ります。



## 抹茶のマドレーヌ



### ●材料

全卵……………100g  
砂糖……………60g  
小麦粉……………90g  
抹茶……………5g  
バター……………70g

- 1 準備です。小麦粉と抹茶を一緒にしてふるいます。バターを湯煎か弱い直火で溶かします。(写真①)
- 2 仕込みです。ボウルで全卵に砂糖を加え、よくすり混ぜます。(写真②)
- 3 (2)に粉類を混ぜ合わせます。(写真③)
- 4 最後に溶かしバターをていねいに混ぜ合わせます。(写真④)
- 5 空気が入らないように、シェル型に流します。(写真⑤)
- 6 180℃に温めたオーブンで約12分、焼き色がつくまで焼きます。



## マチエドニア・ディ・フルッタ



### ●材料

【フルーツ各種】オレンジ……………1個  
グレープフルーツ……………1個  
バナナ……………1本  
キウイ……………1個  
ブルーベリー……………1パック(100g)  
【シロップ】水……………200g  
砂糖……………80g  
白ワイン……………100g  
レモン果汁……………30g

- 1 準備です。フルーツ各種を一口大にカットします。カットしている最中に出る果汁をとっておきます。(写真①)
- 2 仕込みです。シロップを作ります。水、砂糖、白ワインを煮沸させます。冷ましてから、レモン果汁とフルーツ果汁を加えます。(写真②)
- 3 ボウルにフルーツ各種を入れ、シロップを加えてマリネします。(写真③)
- 4 冷蔵庫で1時間おいて、サービスします。



## メダイユ・オ・フランボワーズ



### ●材料

バター……………100g  
砂糖……………100g  
全卵……………100g  
アーモンド粉末……………80g  
小麦粉……………20g  
冷凍ラズベリー……………適量

### 【下準備】

\*バターは室温でやわらかくします。

- 1 バターを砂糖と共にすり混ぜます。(写真①)
- 2 ほぐした全卵を少しずつ加え、ホイッパーでよく乳化します。(写真②)
- 3 最後にアーモンド、小麦粉を順に混ぜ合わせます。(写真③)
- 4 仕上げです。小さな丸型に生地を半分詰め、ラズベリーを中心に3～4個置きます。(写真④)
- 5 この上に生地を型9分目まで詰め、平らにします。
- 6 あらかじめ180℃に温めておいたオーブンで約15分、焼き色がつくまで焼きます。



「ケーキピア」には他にも簡単に作れるケーキレシピが1,500種類以上！是非ご覧になってみてください。

※卵はMサイズ1個約55g、Lサイズ1個約60gになります。

<http://www.cakepia.info/> ケーキピア 検索

アウトレット  
セレクトショップ

Penelope

Import select shop

4.23 OPEN  
± 12:00-

大井町金子 343 ミマスモール 1F  
10:00～20:00 / 年中無休



ウェルカムワインも  
ご用意！



イタリア・フランス・L.A.をメインとした海外ブランドのセレクトショップがミマスモールにOPEN！カジュアルからエレガント、シンプルからカワイイまで、トレンドを取り入れたオシャレなアイテムをアウトレット価格で！幅広い年代の女性のニーズにお応えします。



商品情報は  
LINEにて公開中！

OPEN 記念!!  
4/23・4/24・4/25の3日間  
半額キャッシュバック  
クーポンプレゼント！

