

クリスマスケーキ講習会 レシピ

基本スポンジ生地（15cm2台分・22cmなら1台分）

1. 全卵 190g・・・冷蔵庫から出しておく
2. 上白糖 170g・・・ざるでおろす
3. 薄力粉 140g・・・スーパーバイオレットが望ましい
4. 牛乳 54g・・・50℃～60℃にあたためる

作り方

1. 型に紙を敷く。ざら紙2枚重ね（新聞紙や広告紙でもよい）
2. 卵を溶いてすぐ砂糖をいっぺんに入れて、泡だて器で混ぜる。
3. 電動泡だて器に替えて、湯煎 40℃しながら7～8分かける。
「の」の字が書けるとよい
4. 泡だて器に戻して、粉を全体にかけて泡だて器のまま混ぜる。途中、牛乳を混ぜる。
「の」の字は消える
5. 型の真ん中に一気に流し入れる。トントンとして、気泡をつぶす。
6. 天板に新聞紙4枚を敷く。170℃の天火の下から2段目で、25～30分間焼く。
竹串を刺して、生地がついてこなければ焼きあがり
7. 生地を落ち着けるために、型ごと30cm高さから一度落とす。
8. 網の上にひっくり返して、型ごと冷ます。荒熱がとれたら、型は外してもよい。
（翌日、生地が落ち着いてから、デコレーションします）

※ケーキ店のケーキはこの段階で冷凍しておいて、クリスマスにデコレーションをして販売します

基本生クリーム（15cm1台分）

1. 生クリーム 1箱（200g）
2. グラニュー糖 大1（10g）
※ブランデー 小2（10cc）好みで

作り方

1. 生クリームにグラニュー糖を入れて、氷で冷やしながら電動泡だて器で7～8分泡立てる
2. 飾り用のクリームを絞り出し袋に入れる

デコレーションの手順

1. 飾りの果物を用意する。きれいなトッピングを取りわけて、間にはさむものは薄く切っておく。
2. ケーキを2～3枚にスライスして、断面に缶詰のシロップを刷毛で薄く塗っておく。
3. 綺麗に切れた断面が一番上にくるように重ねる順番を決めたり、どこに何をはさむかの心づもりをしておく。
4. 生クリームが溶けないうちに素早くデコレーションしていく。
5. 基本は間に生クリームを薄く塗って、果物を重ね、その上に生クリームをまた塗り、次の生地を乗せる。
6. 最上面にクリームをたっぷり乗せて綺麗に仕上げて、次に側面を仕上げる。
7. 絞り出しクリームを絞ってから、最後に果物やクリスマスの飾りのトッピングを置いて出来上がり♪

ケーキの箱も用意しています♡家に持ち帰って家族で楽しいクリスマスを過ごしてください。