

生クリーム デコレーションケーキを作ろう



制作時間
60分



ご家庭でご準備いただくもの

※材料キットの送付はございません。

【材料】

- ①卵(M) 3ヶ ②上白糖 100g ③薄力粉 100g ④バター 30g
⑤牛乳 42g ⑥シロップ用:グラニュー糖 30g/水 60g
⑦ホイップクリーム:生クリーム400cc/グラニュー糖40g
⑧お好みのフルーツ

【器具】

- ①オーブン ②18cmのケーキ丸型 ③クッキングシート
④小さめの鍋 ⑤ボール ⑥泡立て器又は、ハンドミキサー
⑦ゴムベラ ⑧回転台(有ればで結構です)
⑨パレットナイフ ⑩刷毛・包丁・まな板
⑪あみ(ケーキクーラー) ⑫絞り袋

作り方(手順)

- ①オーブンを160°Cに温めておく。
材料の計量・型の用意をする。
粉は、振るっておく。
- ②鍋にバター・牛乳入れ火にかけ溶かす。
- ③ボールに卵・砂糖を入れ湯煎^{ゆせん}にかけ温める。
温まれば湯煎^{ゆせん}から外し、ハンドミキサーなどでもったりするまで泡立てる。
- ④③が泡立ったら振るった粉を入れ、
ゴムベラで切る様に粉気がなくなる迄
混ぜる。
- ⑤④に②を入れ、ゴムベラで全体が
均等になるまで混ぜる。
- ⑥用意しておいた型に流し入れ
オーブン約30分焼く。
※焼き上がりを見るには、竹串などを指して生地が
付いてなければOK
- ⑦焼き上がったら網^{あみ}の上に
ひっくり返して熱を取る。
- ⑧鍋にグラニュー糖・水を入れ沸かし
シロップを作り、冷ましておく。
- ⑨お好みのフルーツをカットする。
生クリームに10%量のグラニュー糖を
入れ軽く角が立つまで泡立てる。
※立て過ぎないように注意する。
- ⑩⑥がしっかり冷えたら、
横に3枚にスライスする。
- ⑪まず、1枚目に⑧をハケで軽く打ち、
泡立てた生クリームを塗りフルーツを
並べ上に少量の生クリームを塗る。
2枚目のスポンジを乗せもう一度繰り返す。
- ⑫土台が出来れば、全体に生クリームを
塗る。残りの生クリームを絞り袋^{しぼ}に入れ
周りを飾る。
- ⑬お好みで、フルーツを飾り付ける。