

料理教室

第7回 プロの技!クリスマスケーキに挑戦!!

【講師】青木クッキングスクール
山本 美穂子先生

先生の美演↓



デコレーションケーキ

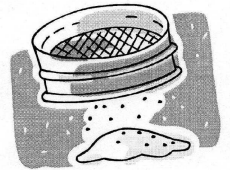
スポンジ (15センチ丸型1コ分)

【材料】

- * 卵 2コ
- * 砂糖 60g
- * 薄力粉 60g
- * 無塩バター 20g (溶かす)

【下準備】

- ① 砂糖、薄力粉をそれぞれふるっておく。
- ② 型に紙をひいておく。
- ③ オーブンを160℃に温めておく。



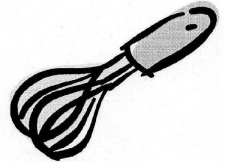
【作り方】

- ① ボールに卵を入れて軽く泡立ててから、砂糖を加えしっかりと泡立てる。
- ② ①に薄力粉を加え、木じゃくしで手早く混ぜる。
- ③ ②に溶かしバターを加え混ぜる。
- ④ ③を型に流し、オーブンで20分～25分焼く。

デコレーション

【材料】

- * 生クリーム 200cc
- * 砂糖 大さじ2
- * コアントロー 少々
- * バニラエッセンス 少々
- * 牛乳 100cc
- * イチゴ 8粒 (へたをとる)
- * クリスマスの飾り 好み



【作り方】

- ① 生クリームに砂糖、コアントロー、バニラエッセンスを加えて泡立てる。
- ② スポンジが焼きあがったら紙を外して冷まし、横半分に切り、牛乳をぬる。
- ③ スポンジに生クリームをデコレーションし、イチゴとクリスマス飾りをのせる。

午前：ガールスカウト 午後：一般参加者
まずは、試食用スポンジを焼きます!!
焼いている間に、先生が焼いてきたスポンジに
各自デコレーション☆デコレーションしたケーキは、
持ち帰り分です!!
焼きあがったスポンジに生クリーム・イチゴを添えて
試食用完成です☆☆☆

チョコレートやイチゴを飾りつけするときには、
生クリームを引いて土台にすると
倒れないでキレイに飾れます!!
生クリームがノリの役割をはたすんです★

★完成★

