



生クリーム

今日のつくるもの

・生クリーム

(200ml※市販で売っている紙パックサイズ1パック分)

今日の流れ

- 1. 材料の買い出し
- 2. 体調チェック、着替え、手洗い
- 3. 道具の準備をします。
- 4. 氷水を準備しよう。
- 5. 計量する(材料を計る)
- 6. 仕込み(生クリームを泡立てる)
- 洗い物、片付け

5.計量		
材料	計る量	入れる道具
	計ったら☐	
38%生クリーム	<input type="checkbox"/> 200.0ml (g)	24cmステンレスボール
グラニュー糖	<input type="checkbox"/> 10.0g	お家にある食器
VSOP(洋酒)	<input type="checkbox"/> 2.2g	お家にある食器
コアントロー(洋酒)	<input type="checkbox"/> 2.4g	
節約したいときは、洋酒2種類とも抜いてください。洋酒は風味付けで使っています。生クリームとグラニュー糖2つの材料だけでもちゃんと泡立ちます。味もおいしく作ることは出来ます。		
生クリームは38%以外にも35%や42%から47%のモノが売られています。数字が高いほど脂肪分が多めになり濃厚差が出てきます。200ml程度の量だとさほど差は感じません。安く売っているモノがあればそちらを選びましょう！		

6.仕込み

- ①生クリームにグラニュー糖と洋酒(VSOPとコアントローを合わせた液)をすべて加えます。
- ②生クリームが入ったボールを氷水につけて冷やしながら生クリームを泡立てます
- ③泡立てるときに使う道具はホイッパーです。

- 6分(ふ)だてまで泡立てたら、かき混ぜるのを止めてください。
- ②すぐに使わない時はラップをして冷蔵庫で保管してください。

当日中に使い切りましょう

5号サイズのホールケーキを作るときは300mlくらいの生クリームが必要です。配合はこんな感じです。	38%生クリーム	300.0ml (g)	200ml(g)の量でも、サンドするクリームを減らしたり、表面を絞り袋でデコレーションすることをしなければ、200mlの量でも5号サイズのホールケーキは作ることは出来ます。でも、少し少ない量にはどうしてもなってしまいます。
	グラニュー糖	15.0g	
	VSOP(洋酒)	3.3g	
	コアントロー(洋酒)	3.6g	