

記念日ホールケーキ

今日つくるもの
・5号サイズのホールケーキ
 (直径約15cm)

作業目安時間
・2時間から3時間
3番から初めて18番までにかかる時間の目安です

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. 温度設定をしてスイッチON。オーブンを温めます。
- 5. 計量する(材料を計る)
- 6. 仕込み(生地をつくる)
- 7. 焼く(生地を焼く)
- 8. 氷水を準備しよう
- 9. 生クリームを泡立てる(6ぶだて) サンド用、下塗り用、上掛け用、絞り(調整用)に小分けする
- 10. 果実の下準備をする
- 11. コンフィチュールを作る
- 12. スポンジ生地を3枚にスライスする
- 13. 果実をサンドする
- 14. コンフィチュールをサンドする
- 15. 表面と側面を下塗りする
- 16. 冷凍(とう)庫で10分冷やす
- 17. 側面にクリームをつけて表面にクリームを上掛けする
- 18. 冷蔵(ぞう)庫で10分から30分冷やす
- 洗い物、片付け
- 19. 飾り付け(チョコレートのプレートなどにチョコペンなどで文字を書いたり、果実を飾り付けする)
- . 完成!いつもありがとう♡感謝の気持ちをちゃんと相手に伝えよう(^_^)

5.計量		
材料	計る量	入れる道具
	計ったら☑	
卵	<input type="checkbox"/> 120.0g	24cmステンレスボール
上白糖	<input type="checkbox"/> 90.0g	お家にある食器
ハチミツ	<input type="checkbox"/> 14.4g	お家にある食器
薄力粉	<input type="checkbox"/> 68.0g	24cmステンレスボール※2回ふるう
無塩バター	<input type="checkbox"/> 16.0g	お家にある食器(牛乳はバターと一緒に入れ物に入れて計ってください※溶かしバターを作る)
牛乳	<input type="checkbox"/> 7.3g	

ハチミツは1歳未満のお子さんがあるときは入れないでください。節約したいときは、ハチミツ、バター、牛乳を抜いてください。卵、上白糖、薄力粉の3つの材料だけでも作ることができます。

6.仕込み

- オーブンを温まっているか確認!。そのまま設定温度で温め続けます。

黄身と白身を
しっかり混ぜる。

①人肌に温めながらホイッパーを使って生地が白っぽくなるまで泡立てる。
 ②ハンドミキサーに持ち替えて泡立てる。
 ※ハンドミキサーの取り扱いには十分気をつけること。
 ③跡がしっかり残るまで泡立ったら、1分間、ゆっくりゆっくり静かに回して、生地のキメを整える。

粉合わせ
ゴムベラで、小さく20回、大きく20回混ぜ合わせる。

バターと牛乳を溶かし合わせたモノを加える。
 ゴムベラで、小さく10回、大きく10回混ぜ合わせる。

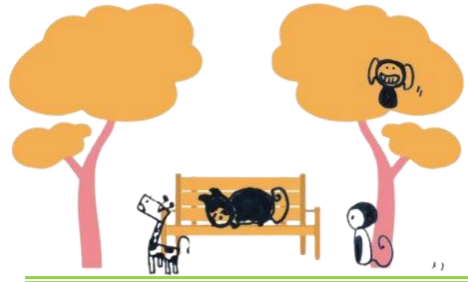
焼く

7.生地を焼く

今回は、オーブン機能付き電子レンジの場合の温度設定で表記してあります。

温度設定	設定温度は190℃	生地の周りに1mmくらいの小さな穴が開いたら焼けたサイン。やけどしないよう軍手などを使って取り出します。30分が目安です。
実際に焼く温度	160℃	
焼成時間	30分	





記念日ホールケーキ

□ 9. 生クリームを泡立てる（6ぶだて）サンド用、下塗り用、上掛け用、絞り（調整用）に小分けする

流れ

- 道具の準備をします。
- 氷水を準備しよう。
- 計量する（材料を計る）
- 仕込み（生クリームを泡立てる）6ぶだて
- サンド用、下塗り用、上掛け用、絞り（調整用）に小分けする
- 洗い物、片付け

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"/> 300.0ml (g)	24cmステンレスボール
グラニュー糖	<input type="checkbox"/> 15.0g	お家にある食器
VSOP(洋酒)	<input type="checkbox"/> 3.3g	お家にある食器
コアントロー(洋酒)	<input type="checkbox"/> 3.6g	
(*市販で売っている紙パック1パック分は200ml入りです)		

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かき混ぜる。

6分(ぶ)だてまで泡立てる。

仕込み

当日中に使い切り

4つに取り分けてください。

- サンド用 84g
- 下塗り用 84g
- 仕上げ用 84g
- 絞り（調整用） 48g程
- ラップをして冷蔵庫で保管。

□ 11. コンフィチュール（果実をグラニュー糖で煮詰めたモノ）を作る

果実はお好みで置換。今回は苺で紹介します。

流れ

- 道具の準備をします。
- 果実をサッと水で洗い、可能な限り細かく刻んでください。
- 果実を手鍋に入れて、次にグラニュー糖をすべて果実に振りかけてください
- 火にかけ沸騰させます。レモン汁をすべて加えます。煮詰めていきます。
- 白い泡（あく）が出てきたらこまめに取り除きながら煮詰めていきます
- 好みの硬さまで煮詰めたら出来上がりです。（私は粘り気が出るまで煮詰めます）
- 洗い物、片付け

苺1パック20粒程度入っているモノ選びます。

13粒はサンド用、飾り用に

7粒はコンフィチュール用に

レモンは日本産のモノを買って絞ったモノを使うのがおすすめです

計量		
材料	計る量	入れる道具
	計ったら☑	
苺Mサイズ	<input type="checkbox"/> 80.0g 約7個	手鍋
グラニュー糖	<input type="checkbox"/> 12.8g 目安	お家にある食器
レモン汁	<input type="checkbox"/> 3.2g 目安	お家にある食器

仕込み

グラニュー糖を入れたら果実にしこむまで置いておきます。しっかり浸み込んだら火にかけます。

火加減は弱火から初めて中火の間で調整します

沸騰したら火を止めてレモン汁をすべて加えて火にかけます

丁寧にあくを取りながら煮詰めていきましょう

当日中に使い切り

