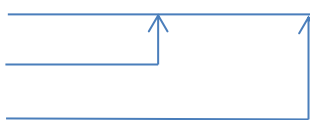


レシピ | お家で作ろうホールケーキ（子ども用）

5号（直径約15cm）1台分を作るのに必要な材料

1. スポンジケーキを作る

◇はボウルの大きさの目安です。18cmのボウルはお茶碗で代用してもらってもOKです。

◇ 24cm □	卵	120g		→ 家オーブン190℃設定
◇ 18cm □	上白糖	90g		160℃焼く
◇ 18cm □	薄力粉	68g		30分+5分。焼けたら、ラップ軽くかぶせ冷ます。

2. 生クリームを泡立てる

◇ 24cm □ 氷水・・・冷やしながらかき混ぜるときに使う

◇ 18cm □ グラニュー糖 15g

◇ 24cm □ 生クリーム 300g → 4つに取り分ける。

※生クリーム少な目200g1パックでもつくれること可です

◇ 18cm □ サンド用 84g

◇ 18cm □ 下塗り用 84g

◇ 18cm □ 仕上げ用 84g

◇ 18cm □ 残り（調整用）約48g

□ ラップをして冷蔵庫で保管。

3. 果実の下準備をする

四角トレイ □ 苺をサンド用と飾り用（好みの大きさ）にカット

□ ラップをかぶせて冷蔵庫で保管。

※果実は変えてもOK

4. デコレーション（仕上げ）

□ スポンジ生地をスライス（※スライスしたら乾燥しないようにラップをかけて）

□ 苺をサンド（※(1)クリームを薄く塗る→(2)苺をならべる→(3)クリームをかける）

□ サンドしたスポンジケーキに生クリームをかける

□ お好みに飾りつけ

完成