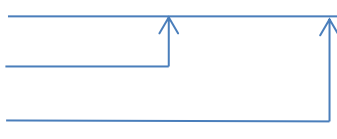


# レシピ | お家で作ろうホールケーキ

5号（直径約15cm）1台分に必要な材料

## 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 160℃焼く 30分+5分。焼けたら、 ラップ軽くかぶせ冷ます。
◇ 18cm □	上白糖	90g		
◇ 18cm □	薄力粉	68g		

### ポイント！

温めながらしっかり泡立てる!!

※極弱火にして、火とボウルの底をやけどしない程度に距離を取り、ボウルの底を温めながらかき混ぜていきます。

※別の方法として、30cm（卵を入れたボウルより一回り大きい）ボウルにお湯（40℃程度）を3分の1程度はり、湯煎で温めながらかき混ぜていくやり方もあります。

## 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 □ 絞り（調整用）48g程

□ ラップをして冷蔵庫で保管。

### ポイント！

氷水で生クリームを冷やしながらかき混ぜてください。

※それからもうひとつ、泡立て器がボウルにあたるとカチャカチャ音が立ちます。これは、泡立っているようで泡立ってはいないんです。コツは、泡立て器をボウルにぶつけるのではなくて、泡立て器で生クリームだけをグルグルかき混ぜる 揺らす だけです。時間は10分以上かかってしまうかもしれませんが、6ぶだて（とろみがつくまで）泡立っていきます。

## 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

### ポイント！

スプーンで8ぶだてに調整してから生クリームを表面にかけると全体をなめらかに仕上げられます。

※8ぶだての目安は 生クリームをスプーンですくって、そのスプーンをゆっくり斜めに傾けたとき ゆっくりと垂れ下がってきて、ポタッと落ちる程度のかたさが目安になります。