

クリスマスケーキ

材料

○45切分 (= 15切X3台) を作成

スポンジケーキ (市販) 長方形 (29.0cm X 20.5cm H5cm) 3台

生クリーム200cc入り 8P

粉糖 180g (生クリーム用、仕上げ用)

苺 105粒

シルバーミックスアザラン 2P

バニラエッセンス 20滴くらい

杏ジャム

絞るだけホイップ (250g) 3個

クリスマスケーキ用飾り チョコレート版1個。紙2種類X3個。

ロリポップ 7個 (= 2個X3台+予備) ラップのまま乗せる

ミント 3P

ミックスフルーツ 3P

氷 (冷却用)

絹糸

つくり方

1. 苺は洗って、へたを切り取る。トッピング用 (90個) を選別する。90個はそれぞれ縦に半分に切る。残りがあれば、サンドイッチ用として各個3つに切る。
2. スポンジケーキはラップを外し、崩れない様に四角のお盆の上に乗せる。ケーキ台のシートは全て剥がし、下部はクッキングシートに乗せかえる (切り分けやすくする)。
スポンジケーキを、横半分に上下に2つに切り分ける。急いで切るとケーキが崩れるので、包丁を直角にあて、回しながら、ゆっくりと切っていく。2層構造のスポンジケーキになる。
3. ミックスフルーツはザルに上げ、シロップはボウルに入れて、ケーキに塗るシロップとする。
4. シロップをスポンジケーキの切口の上部断面に塗る。残りのシロップをケーキの表面に、スプーン又は刷毛で塗って染み込ませる。潤いを与え、生クリームが乗りやすくなる。
5. ケーキの切口の下の面に杏ジャム塗る。(シロップが足りない場合、グラニュー糖80g、水160cc)
6. 生クリームの泡だて方
生クリームはよく冷やしておく。
生クリームはボウルを氷で冷やした中でハンドミキサーを使って泡立て、とろりとしてきたら、粉糖150gを入れ、とろりと重い感じになったら、バニラエッセンスを入れる。更に泡立てるが、泡立過ぎてるとバターに分離するので注意する
八分立てが目安。生クリームは容器に3等分しておく。
※八分立て：あわ立て器ですくうと柔らかいツノが立ち、その後少し曲って下を向く
6. ケーキの切口の下の面に杏ジャム塗った後に、生クリームを少しだけ塗り、その上にミックスフルーツ (残った苺も1/3に切る) を並べ、さらに生クリームを少し塗り、ケーキの上部を置き、上下をあわせる。
生クリームは外側に使うので、使いすぎないで大部分は残す。
6. ナイフ、スパチュラを使って、皿を回しながら、ケーキ周辺部、上部の表面に生クリームを塗る。

上部の飾り

- ・ スポンジケーキ長方形 (L29.0cm W20.5cm H5cm) に対して、
1片5.8cmX6.8cm スポンジ1台で15片 (5列X3行) = 15人分/台。
スポンジケーキ上部の両端に、切目の印を付ける (5.8cmX6.8cm)
両端の印を結ぶ、五目の仕切りを、絹糸で付ける。
- ・ 上部に苺を乗せる。田植えの様に、1片に苺半切れを対角線に4個乗せる。
真ん中にホイップクリームを、手で温まらない様に下部の端を持って絞り出す。
アラザン適宜にまがし、ミントの葉をはしを使って乗せる。
- ・ メリークリスマスのチョコは真ん中に。ケーキ用飾り、ロリポップ (ラップの付いたまま) を乗せる。
- ・ 最後に、粉砂糖をイチゴに刷毛で雪の様に軽く付ける。
- ・ 補助テーブルにテーブルクロスを敷き、その上にケーキを置く。

ケーキカット

- ・ 事前に一つずつ切り分ける (15個X3台)
- ・ ケーキカットの時間に、各自、取りに来たもらい、小さい平皿に盛り、小さいフォークで頂く。