

クリスマスケーキレシピ

スポンジ

卵 3個
花見糖 50g
米粉 50g
菜種油 大3

シロップ

花見糖 50g
水 100cc

デコレーション

生クリーム 1パック200cc
いちごジャム 50g (1/4瓶)
花見糖 大2
いちご 4~5粒
冷凍ブルーベリー 7~8粒くらい
キウイ 1個

準備

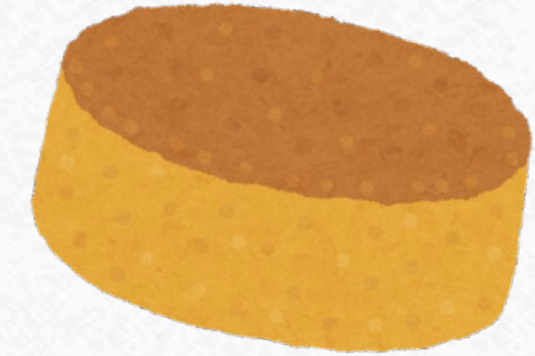
- ・焼き型に紙を敷く
- ・オーブンを180°Cに温める
- ・シロップを作る

1

3



スポンジの作り方



- ① ボールに卵3個を割り入れ、花見糖も入れ混ぜる。
湯銭にかけながら混ぜ36℃くらいになったら湯銭からはずす。
- ② ハンドミキサー高速で5分程泡立てる。
- ③ 米粉を振るって一度に加える。粉が見えなくなるまでゴムベラで混ぜる。
- ④ 菜種油を小さめのボールに入れ③の生地を2~3すくい入れ、
ホイッパーでマヨネーズ状になるまで混ぜる。
- ⑤ ④の生地を③に戻し混ぜる。
- ⑥ 紙を敷いた焼き型に入れ、四隅までいきわたらせたら高さが均等になるように整える。
- ⑦ 180℃に温めたオーブンで13~15分ほど焼く。途中前後を入れ替える。
- ⑧ 焼きあがったら型のまま粗熱をとる。布などをかけておく。

組み立ての仕方

- ① 生クリーム＋花見糖を泡立てる。
- ② スポンジから紙をはずす。軽くシロップをうつ。
- ③ 生地をひっくりかえし、焼き面を上にする。1/4にカットする。
- ④ いちごジャムに少々シロップを加えのばす。カットした生地に塗る。
- ⑤ 生クリームも塗る。
- ⑥ 生地を縦にしてぐるぐると巻いていく。4枚を巻き終わったら、上の面にもシロップをうつ。
- ⑦ 生クリームを上部から置くようにのせる。
- ⑧ 上にフルーツを飾る。



組み立ての仕方のバリエーション

- ・ 4枚の生地を1つずつ巻いてキャンドルのようなケーキにする。
- ・ 四角の生地を1/4の四角に切り1枚の上にクリームフルーツをのせ、四角いケーキにする。
- ・ 生地をカットせず、ロールケーキに巻く。ブッシュドノエルにする。

