

「クリスマスケーキを作ろう」手順書

2014/12/2 あそびの島

日時：平成26年12月21日(日)

		こども	ボランティア	備考
9:20	準備 受付 30分		0. 下準備 (ア) 卵は室温に戻す。 (イ) グラニュー糖、薄力粉、バター、牛乳を計量する。 (ウ) 果物を適当な大きさに切る。 (エ) テフロン加工の型を使用する	
9:45	受付 開始	●会議室でエプロン、三角巾をつける。 ●上履きに履き替える。 ●料理室へ移動		
10:00	説明 15分	●作り方の説明を受ける。 ●準備運動 ●手洗い	・ボラの紹介 ・作り方の説明	
10:15	調理 90分	1. 割卵 2. グラニュー糖を3等分する 3. グラニュー糖を分けて入れながらハンドミキサーであわだてる。 4. 振った薄力粉をさっくり混ぜる。 5. 生地を少し取り、バター牛乳と混ぜ戻す。 6. ゴムペラ大きく混ぜる。 7. 型に流し入れる。		・ <u>オーブンは180℃に温める(予熱)</u> 。 ・ 電動ホイッパーを使用する。中くらいの速度で行う。 ・ ※危険なので注意する。 ・ゴムペラで切るように混ぜる。
11:00		8. 180℃のオーブンで約30分焼く。 9. 果物を切る。 10. 生クリームを氷で冷やしながらかき混ぜる。 (電動ミキサー使用)		・25分過ぎたら、串を挿して焼き具合を見る。串に液体が付いてなければ、中まで焼けている。
11:30		11. 焼きあがったら半分に切り、 <u>扇風機</u> で冷ます。 12. デコレイトする。		
12:05	会食	・ケーキの完成品を各班から紹介する。 ・ケーキを切り分ける。	・飲み物の準備	・切り分けるのは難しいので、大人が6等分する。 ・包丁の運びに注意。
12:30	会食 20分	・会食 ・感想を発表 ・解散	・食べ終わったら片付けをするよう促す。	

この部分を購入
してください！

スポンジケーキ分量

No	材料名	1班	4班	備考・つくり方
<1>スポンジケーキの材料 (18cm)				
1	卵 M サイズ (個)	4	16個	①卵は2時間くらい前には冷蔵庫から出しておく。 ②バターと牛乳はレンジで1~2分温めておく。 ③薄力粉は振るっておく。 ④オーブンはあらかじめ温めておく
2	薄力粉 (g)	147	1kg	
3	バター (g)	27	200g	
4	グラニュー糖 (g)	160	1kg	
5	牛乳 (cc)	40	200cc	
<2>トッピングの材料				
6	生クリーム (cc)	200	800cc	
7	砂糖 (g)	20	80g	4項目に含む
8	バニラエッセンス		1ビン	
9	苺など果物 (pack)	1	4パック	
<3>その他				
10	氷 (g)	500	2kg	

※その他：飲み物は適当で。

※扇風機を2台用意してください。

スポンジケーキの作り方

あそびの島

材 料		調 理 器 具	
<スポンジケーキ> ①たまご (Mサイズ) 4個 ②薄力粉 147g ③バター 27g ④グラニュー糖 160g ⑤牛乳 40cc <生クリーム> ①生クリーム 200cc ②グラニュー砂糖 20g ③バニラエッセンス 少々 <その他> 苺など		①ボール大 ②ボール小 ③ハンドミキサー ④ゴムべら ⑤こなぶり ⑥パレットナイフ ⑦ケーキクーラー ⑧ケーキ型 (18cm) ⑨クッキングペーパー ⑩小鉢 4ケ ⑪包丁 ⑫ケーキ台 ⑬扇風機	
準備	バターは小皿に入れ、オーブンの排気口の上で熱して溶かしておくこと。		
作 り 方	① 卵を割る (4個)	② 砂糖 (160g) を3等分する	
			
③ 泡立てる/ハンドミキサーを使う ボールを“斜めに傾け”、ミキサーも“斜めに持ち”“空気が良く入るように”泡立 てる。ミキサーの強さ「中」で。			砂糖を3回に分け て入れる 「白くなるまで」 泡立てる
④ 薄力粉をボールの上から全体に ふるう、ゴムベラで“切るように” 混ぜる。(泡をつぶさないように、“切 るようにさっくり”と混ぜる)		 切るようにさっくりと 混ぜます。	
⑤ ゴムベラで生地をひとすく いし、バターと牛乳を混ぜた小 ボールに入れて混ぜる。次に、 ボールに全部戻す。			

<p>⑥ ゴムベラでボールの底から大きく混ぜる（底をこするようにグルリと種の上下を入れかえる）</p>	 <p>② 底をこするようにグルリと種の上下を入れかえます。</p>	<p>⑦ 型に流し入れる 少し上から落として大きな泡を消す（型はテフロン加工のものを使用する）</p>	
	<p>⑧ 180度のオーブンで30分程度焼く。</p>		<p>この間に行うこと、 ①果物を切る、 ②生クリームを作る。</p>
<p>25分過ぎたら、串を刺して焼き具合を確認する。串に液体がついてなければ、焼き上がり。</p>	<p>⑨ オーブンから取り出したら、包丁でスポンジを上下、二つに切る</p>		
<p>⑩ 切ったスポンジを冷ます</p>		<p>⑪ デコレーションする</p>	
<p>⑫ 完成</p>			

<生クリームの作り方>

- ① 大小2個のボールを用意する。小さいボールに生クリーム200cc、砂糖20g、バニラエッセンス（1～2滴）を入れる。大きなボールに氷を入れる。
- ② 大きなボールの氷の上に小さなボールを載せて、ハンドミキサーで泡立てる。