

# 「クリスマスケーキを作ろう」手順書

2013/12/8 あそびの島

日時：平成25年12月22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 <del>(ア) 型にクッキングシートを敷き、バターをのりにして数箇所貼り付ける</del> (イ) オーブンは180℃に温める(予熱)。 (ウ) 卵は室温に戻す。 (エ) グラニュー糖、薄力粉、バター、牛乳を計量する。 (オ) 果物を適当な大きさに切る。	
9:45	受付 開始	受付をする	●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。		・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立てる。 (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
<b>&lt;1&gt;スポンジケーキの材料（18cm）</b>				
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	
<b>&lt;2&gt;トッピングの材料</b>				
6	生クリーム（cc）	200	800cc	4項目に含む
7	砂糖（g）	20	<del>80g</del>	
8	バニラエッセンス		1ビン	
9	苺など果物（pack）	1	4パック	
<b>&lt;3&gt;その他</b>				
<del>10</del>	<del>タッキングシート</del>		<del>1～2</del>	<del>テフロン加工の型枠の場合不要</del>
11	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。