

# スポンジケーキの作り方

あそびの島

材 料		調 理 器 具	
<p>&lt;スポンジケーキ&gt; たまご (Mサイズ) 4個 薄力粉 147g バター 27g グラニュー糖 160g 牛乳 40cc &lt;生クリーム&gt; 生クリーム 200cc グラニュー糖 20g バニラエッセンス 少々 &lt;その他&gt; 苺など</p>		<p>ボール大 ボール小 ハンドミキサー ゴムべら こなぶり パレットナイフ ケーキクーラー ケーキ型 (18cm) クッキングペーパー 小鉢 4ケ 包丁 ケーキ台 扇風機</p>	
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	卵を割る (4個)	砂糖 (160g) を3等分する	
			
<p>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。</p>			<p>砂糖を3回に分けて入れる 「白くなるまで」 泡立てる</p>
<p>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)</p>			<p>①  切るようにさっくりと混ぜます。</p>
<p>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>			

<p>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>型に流し入れる 少し上から落として大きな泡を消す（型は内側にクッキングペーパーを敷く）</p>	
	<p>170度のオーブンで30分程度焼く。</p>		<p>この間に行うこと、 果物を切る、 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>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>切ったスポンジを冷ます</p>		<p>デコレーションする</p>	
<p>完成</p>			

<生クリームの作り方>

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。

大きなボールの氷の上に小さなボールを載せて、ハンドクリーナーで泡立てる。