

クリスマスケーキ(ガトー・オ・フリュイ)

A. スポンジケーキ(パート・ジェノワーズ) 18cm径(6号)

1. 材料(1個分)

| | |
|------------|----------------|
| 小麦粉(薄力粉) | 100g |
| 砂糖(グラニュー糖) | 100g |
| 全卵 | 3個(150g) |
| バター | 30g(湯煎で溶かしておく) |
| バニラエッセンス | 数滴 |
| ブランデー | 適量 |

**分量を計り間違えないように注意する。間違うと思った通りに生地が出来ない。

2. 手順

18cm型に紙を敷いておく。(焼き上がり後、取り出しやすいように。[敷き方9頁参照](#))

ボールがすっぽり入る程度の鍋に少し水を入れ沸かしておく。

小麦粉、砂糖は、玉が出来ないようによくふるっておく。(砂糖は省略しても可)

オーブンを170に予熱しておく。(予熱とは、生地を入れるときの温度であり、予熱しない場合は、室温からの焼成となり生地がうまく焼けない。予熱の仕方：[8頁参照](#))

全卵をボールに割、ほぐして砂糖を入れて混ぜる。この時、40度くらいになるように湯煎にかけて泡立ちやすいようにする。最初は泡立て器でたて、次にハンドミキサーで泡立てる。(注意：[ボールや泡立て器を事前によく洗って、油脂分を完全にとっておく](#)。そうしなければ非常に泡立ちにくくなる。)

適度に泡立ってきたら、少量のバニラエッセンスとブランデーを加える

泡立て器で持ち上げて落とすと太く線が残る状態までしっかり泡立てる。

[手伝って貰い](#)、にふるっておいた小麦粉をボールを回しながら少しずつ入れ、軽く木べらで切るように混ぜ合わせる。粉の白いものが見えなくなるまで混ぜるが、混ぜすぎると泡が壊れることと糊のようになってしまうので注意が必要。

[手伝って貰い](#)、に溶かしておいたバターを木べらで受けながら切るように手早く混ぜる。(手早くする。もたもたすると泡が消えやすい。油脂分は、泡を壊す性質がある。)

用意しておいた型にを流し込み、予熱しておいたオーブンで170度で32分焼く。

焼き上がったら型から取り出し、紙をはがしてクーリング網の上で冷ます。(取り出すときは、型をパートナーに持って貰い、縁の紙部分を引き上げる。決して、型毎クーリング網にひっくり返して取り出さないこと。)* *自分で焼いたものは、混同しないようしっかり管理して下さい。

B. 生クリーム(クレーム・シャンティーイ)

1. 材料(2人1組で作るに2人分)

| | |
|--------------------|----------------|
| 生クリーム | 600g(200g入り3箱) |
| 砂糖(グラニュー糖)生クリームの8% | 48g |

バニラエッセンス 数滴

ブランデー 数滴

**ボールで一括して600㍓作り、1人分(300㍓)づつ分けて下さい。

**今回は、マスケ用、ポッシュ用を一括で作りますので、7~8分立てにして下さい。(ポッシュする場合は、絞っていくうち生クリームが硬くなってきます。)

2. 手順

ボールに生クリームと砂糖を入れて合わせる。

バニラエッセンスとブランデーを少し入れる。(数滴)

大きいボールに氷水を入れ、その中で冷やしながらかき混ぜる。

**マスケ(生地に塗る)用 - 7~8分立て(ソフトクリーム状でハンドミキサーで持ち上げてツノの先が下を向く適度)

**ポッシュ(デコレーション絞り)用 - 9分立て(ピンとツノが立つ状態)今回は、マスケ用、ポッシュ用とも一括で泡立てますので7~8分立てにして下さい。

**泡立てすぎると分離してバターと水に分離してしまうので要注意。

C. 仕上げ

1. 材料(1ホール分)

| | |
|---|------------------------------|
| スポンジケーキ(パータ・ジュノワーズ) | Aで作ったもの |
| 生クリーム(クレーム・シャンティイ) | Bで作ったもの |
| いちご(デコレーション用) | 5個(半分に切って下さい。半分が10個) |
| いちご(サンド用) | 1個(薄くスライスしておく) |
| みかんの缶詰(デコレーション用) | 8個 |
| みかんの缶詰(サンド用) | 4個(薄くスライスしておく) |
| 桃の缶詰(デコレーション用) | 1個(半分のもの、適当な大きさにスライス) |
| 桃の缶詰(サンド用) | 1/4(半分のものを薄くスライス) |
| キーウイ(デコレーション用・サンド用) | 1/2個をデコレーション用とサンド用にスライスして分ける |
| つや出しゼリー(ナパージュ) | 適量(半テーブルに1ボール配ります。) |
| シロップ(みかん、桃缶詰のシロップにブランデーを数滴入れたもの使用。缶を開けたときにシロップを捨てないでボールに取っておきブランデーを加えておく。班一括で作る。) | |
| クリスマス飾り | サンタと柵の葉1個づつ |

**デコレーション、サンド用のフルーツは、班毎まとめてお渡し致しますので、上記の通り4人で公平に分けて下さい。(厳守。缶詰に入っている数量は、多少過不足があると考えられますので、不足の場合は、教壇に予備がありますので取りに来て下さい。)

2. 手順

スポンジケーキの回転台の上に乗せ上の焦げた部分をそぎ落とす。(そぎ落とした部分は不要。)

水平方向に半分の位置で2分割する。

の下の部分の上にシロップを刷毛で全面に塗る。あまりベタベタに塗らない。(アンビベと言う)

の上に生クリームを薄く塗る。生クリームは、多少多めの量を作っておりますので、**ポッシュ用に残しておくだけで、タププリお使い下さい。**(マスケという。マスケは、かなり難しい技術ですので、インターネットの下記URLページで実演動画参照下さい。

<http://www.cuoca.com/library/event/0911christmas/index3.html?ref=top-side>)

薄くスライスしたサンド用のフルーツを放射状に並べる。

の上に、もう一度生クリームを塗る。(マスケ)

片割れの上半分のスポンジケーキにも(でそぎ落とした面)シロップを塗っておく。

の上に のシロップを塗った面を重ねてサンドイッチにする。

重ねた上側にもシロップを塗る

その上に生クリームを2度塗りする。(マスケ。最初は薄く。)

スポンジケーキのサイドに生クリームを塗る。(マスケ)

パッキング用トレイに乗せて(通常は回転台の上ですが、今回は回転台がテーブルに1台代しかないので次の人が使うため。) 上面中央にフルーツやクリスマス飾りなどでデコレーションする。

(デザインは任意)

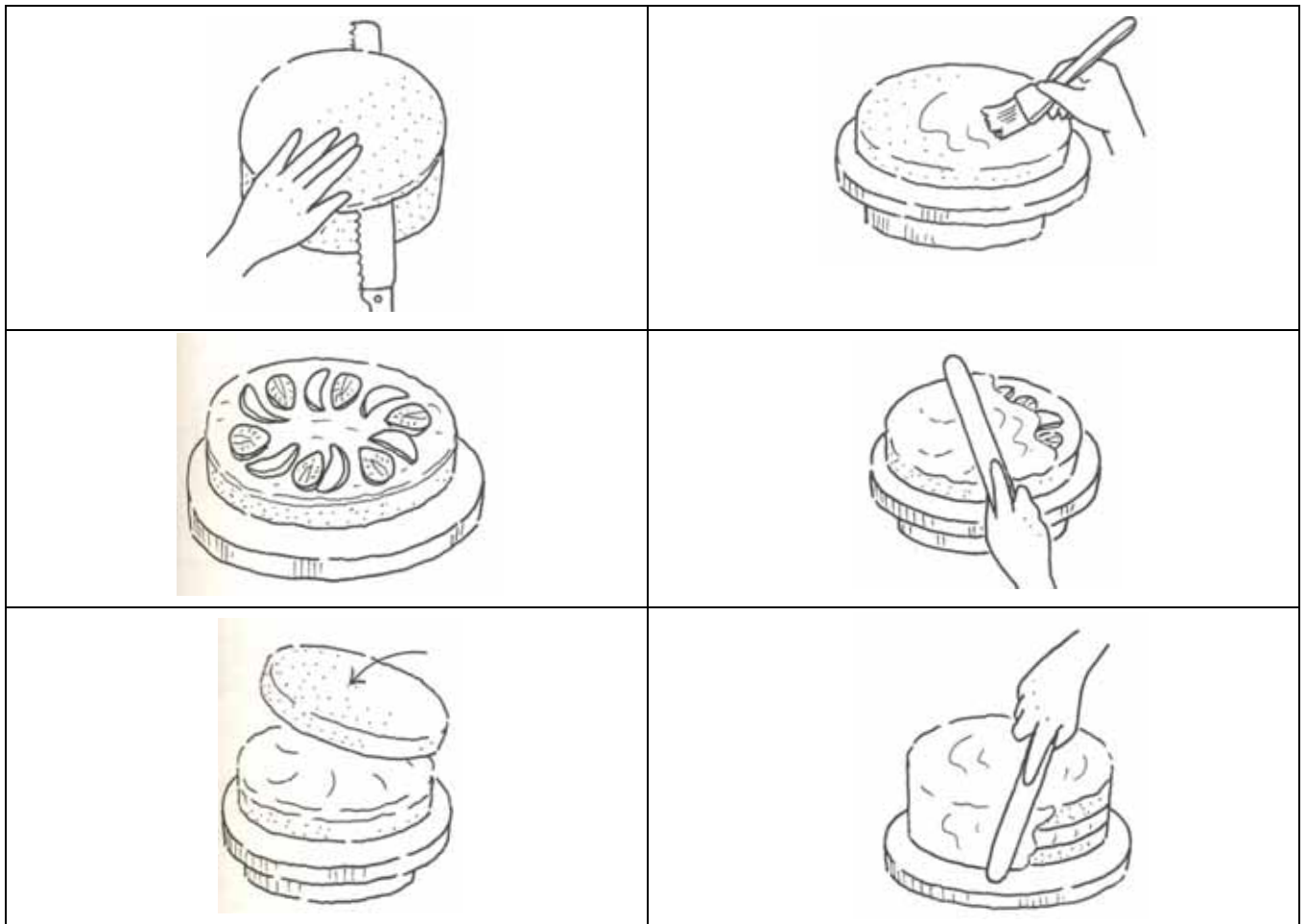
フルーツの上に溶かしておいた艶だしゼリー(ナパージュ)を塗りつや出しを行う。

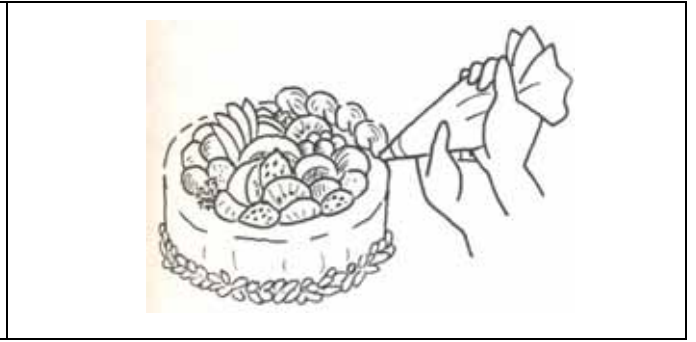
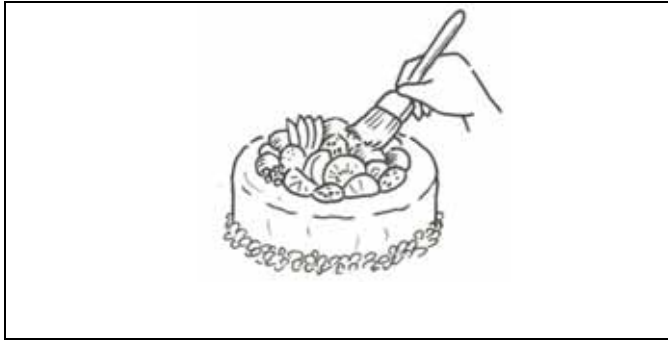
絞り袋の先に絞り金具を付け、生クリームを入れておく。

生クリームをフルーツの回りに絞り、仕上げる。(ポッシュ)

適当な位置にクリスマス飾りを付ける。

箱に入れたうえで袋に入れ、さらにビニール袋に入れ、そこに保冷剤を入れる。(生クリームは、腐りやすいので出来るだけ早く帰宅し冷蔵庫に保管するか、出来るだけ早く食べて下さい。)





***持ち帰り用資材**

- ケーキをのせるトレイ・・・・・・・・・・ 当方で用意
- デコレーション用箱・・・・・・・・・・ 当方で用意
- 箱を入れるビニール袋・・・・・・・・・・ 当方で用意

保冷剤・・・・・・・・・・・・・・・・・・ **各自ご用意**下さい。(生クリームは腐りやすいので保冷剤を袋に入れて持ち帰ることをお勧めしますが、冬場であり夏場ほどデリケートではないですが、保冷剤を用意するのがベターです。)

***デザイン参考**



. カレーライス

材料(4人分)

| | |
|-------|----------------|
| 牛肉 | 200g |
| 玉葱 | 小2個(300g) |
| 人参 | 小1本(100g) |
| じゃがいも | 大1個(200g) |
| サラダ油 | 大さじ2杯 |
| 水 | 700cc(カップ3.5杯) |
| カレールウ | 1/2箱(100g) |
| 米 | 400g |

下準備

1. 玉葱(5mmくらいの細切り)、人参(乱切り)、ジャガイモ(大きめの角切り)を適当な大きさに切っておく。
2. お米を普通に炊いておく。(米3合に対して水3.6合)

作り方

1. 鍋にサラダ油を熱し、肉、野菜をよく炒めます。
2. 水を加え、沸騰したらあくを取り、材料が柔らかくなるまで弱火~中火で15分ほど煮込みます。
3. いったん火を止めカレールウを割入れ、よく溶かして2分~3分弱火で煮込みます。このとき焦げやすいので具が潰れないよう(特にジャガイモ)軽く混ぜながら煮込みます。終わったら出来上がりです。

以上

・キノコのニンニク、鷹の爪風味

材料(4人分)

| | |
|---------|-------------------|
| マッシュルーム | 12個 |
| エリンギ | 2個 |
| 鷹の爪 | 1片 |
| レモン汁 | 1/2個分 |
| ニンニク | 3片 |
| オリーブオイル | 150CC |
| ベーコン | 60 ^{グラム} |
| パセリ | 適量 |
| 塩 | 適量 |



下準備

1. マッシュルームは表面の汚れをふき取り1/2に切る。(うまみ成分は水溶性なので水洗いしません。)
2. エリンギは、適当な大きさに切る。
3. ベーコンは、細切りにする。
3. ニンニクは、みじん切りにする。
4. 鷹の爪は、小さく切る。
5. パセリは、みじん切りにする。

作り方

1. 鍋にオリーブオイルを入れた後、ニンニク入れ少し色が変わるまで炒める。
2. 鷹の爪、マッシュルーム、エリンギ、ベーコンを入れて塩で味付けする。
3. レモン汁を絞り入れる。
4. ぐつぐつと煮立てて出来上がり。スープ皿に入れ冷めないうちに食べる。(本来は、鍋からスープ皿に入れて、スープ皿を直接火にかけてぐつぐつと煮るか、オーブンに入れるが、今回は器具の都合により、これを行わない。)

* * この料理は、スペインのセゴビア地方の名物料理で、BARなどでよく出されるワインやビールによく合うおつまみ的な簡単料理である。(インターネットなどでは、「マッシュルームのセゴビア風」としてレシピなどが紹介されている。作り方は多少異なる。)

* * オリーブオイルで煮るが、レモンの酸味と適度な塩味で特に油濃さは感じない。食べた後のスープは、パンなどに付けて食べると美味しい。

以上

ミックスサラダ

材料(4人分)

| | |
|-----------|---------|
| ロースハム | 4枚 |
| 卵 | 1個 |
| レタス | 適量(大1個) |
| トマト | 1個 |
| 人参 | 1/4個 |
| きゅうり | 1本 |
| 市販のドレッシング | 適量 |

作り方

- ロースハム - 細切り
- 卵 - 茹でてから、みじん切り
- レタス - 一口大に切る。手で一口大にちぎってもよい。
- トマト - トマトの皮をむいて(熱湯に瞬間浸し、氷水につけてから剥く)輪切り
- きゅうり - 千切り
- 人参 - 千切り

**以上切った後は、水気をきっておくこと。

**サラダの3C パリパリ(crisp)、冷たく(cold)、清潔(clean)

盛りつけ

- レタス、きゅうり、人参は、一緒にして混ぜ合わせる。
- トマトは、バランスよく盛りつける。
- みじん切りにした卵、ハムをトッピングする。
- ドレッシングをかけて完成。

****今回は、手抜きして市販のドレッシングを使用しますが、参考にドレッシングの作り方を記しておきます。**

ソースピネグレット(サラダドレッシング)の作り方

- 材料** : サラダ油 - 150CC、酢 - 50CC(サラダ油3,酢1の割合)、マスタード大さじ - 1/2、塩 - 少々、胡椒 - 少々
- 手順** : 酢、マスタード、塩、胡椒をよく混ぜ合わせた後、サラダ油を少しずつ加えながら泡立て器で混ぜる。(酢と油が分離しないようにする。酢と油の温度差がないようにする。)

以上

<付録>

オーブンの使い方

使いかた 高速オーブン・コンビ

予熱ありのとき

※ガス高速オープンタイプにはコンビ調理はありません
※イラストはコンビネーションタイプで説明しています。

表示部

1' 1

2 5

3 6

コンビネーションタイプでクッキング皿(角皿)を使用するときは、必ずターンテーブル(丸皿)を取り除いてください。

- 1 高速オープンキーまたは1'コンビキーを押す**

●温度ランプが点滅します。

(例) 200℃で13分30秒のとき

●温度目盛が点灯します。
- 2 温度調節キーを押して温度を合わせる**

●発酵での予熱は設定できません。
●スタートキーランプと時間ランプが点滅します。
●時間をセットすると予熱はできません。

●予熱の文字が点灯し、温度バーで設定温度を表示します。
●3秒間は設定温度を数字でも表示し、その後「分」「秒」の点滅となります。
- 3 スタートキーを押す**

●ガスが燃焼をはじめると「燃焼」の文字が点灯します。
●庫内温度を温度バーで表示していきます。
- <予熱完了>**

●とびらを開けると予熱の文字は消えます。
●30分以上とびらを開けなければ機器は停止します。
- 4 食品を庫内に入れる**

●確実にとびらを閉じてください。
- 5 時間セットキーを押して調理時間を合わせる**

●キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
- 6 スタートキーを押す**
- <調理終了>** ●表示部に 0 を表示します。
- 7 食品を取り出す**

(例)午後7時18分のとき

●とびらを開けると現在時刻を表示します。

予熱時間のめやす

●庫内の温度が上昇するのに要する時間は、ほぼ右表のとおりです。

| 目盛り | 庫内温度 | 時間 | 目盛り | 庫内温度 | 時間 |
|-----|-------|------|-----|-------|------|
| 150 | 約150℃ | 4~5分 | 250 | 約250℃ | 8~9分 |
| 200 | 約200℃ | 5~6分 | | | |

使
い
か
た

ケーキ型紙の敷き方

スポンジケーキを焼く時の敷紙は火通りを考えた本品がソフトに焼けます。

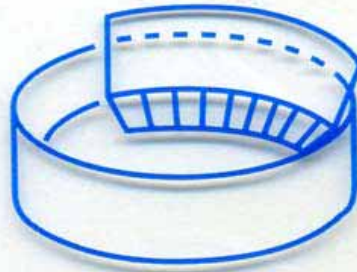
型に敷く時は下記のように巻いて下さい。

①



帯紙の下部約10~15mmの所を折り、はさみで約15mm間隔で切り込んで下さい。

②



型に①で切り込んだ帯紙を図のように巻き、その上から丸紙を底部に置き生地を流し入れて下さい。