

# ★ クリスマスケーキづくり ★

## クリスマスケーキ

<材料(27×30センチの天板1枚分)>

### ●スポンジ生地

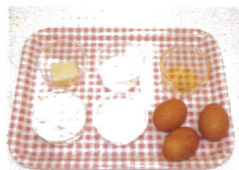
- 卵・・・・・・・・・・150g
- グラニュー糖・・・・・・・・95g
- 薄力粉・・・・・・・・・・90g
- はちみつ・・・・・・・・・・10g
- 牛乳・・・・・・・・・・30g
- 無塩バター・・・・・・・・30g

### ●デコレーション

- 生クリーム・・・・・・・・200cc
- グラニュー糖・・・・・・・・大さじ1
- いちご・・・・・・・・・・適宜

<下準備>

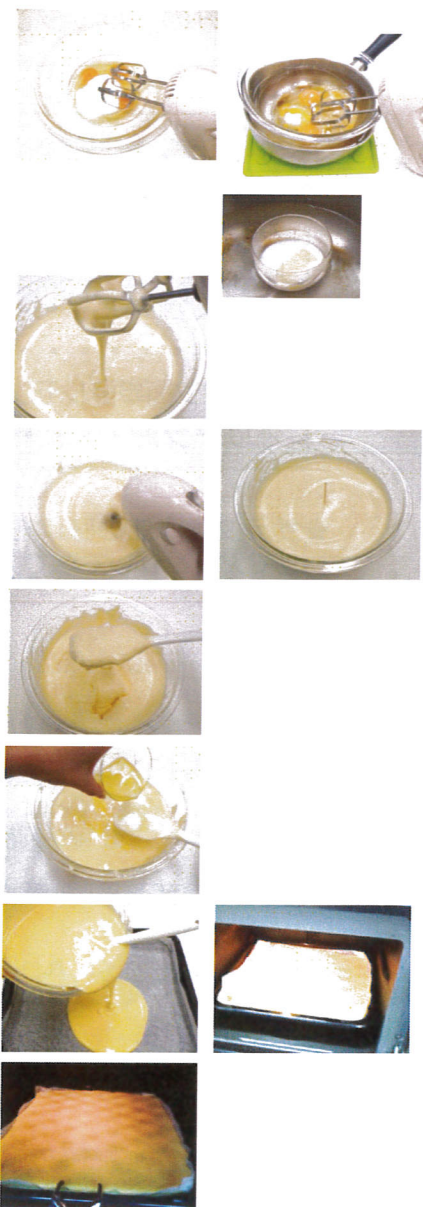
- \*直径18cmくらいのボール
- \*薄力粉をふるっておく。
- \*卵は常温に戻しておく。
- \*天板に四隅をつまんでホッチキス止めした、クッキングシートを敷く。
- \*オーブンは170℃に予熱する。



<作り方>

### ★スポンジ生地をつくる★

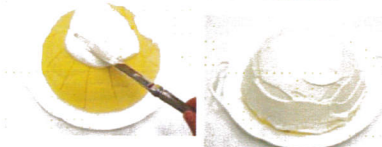
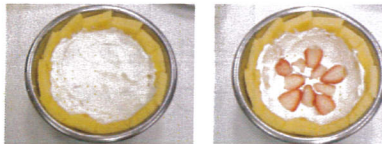
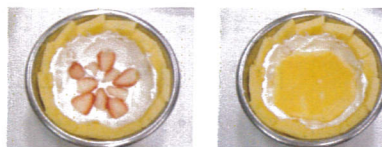
- ① ボールに卵とグラニュー糖を入れて、泡立て器で混ぜながら湯煎にかける。(30~35℃)
- ② はちみつも湯煎にかけ、①の卵に加えてよく混ぜる。(はちみつを入れると保湿力がアップします。)
- ③ 牛乳とバターを湯煎にかけ、約60℃に保温しておく。
- ④ ②の卵をハンドミキサーの高速で3分半~4分、白くもったりとして、生地が途切れず流れ、跡が残り、ゆっくり消えるくらいを目安に泡立てる。
- ⑤ ハンドミキサー低速にして、2分半~3分まわし、卵の気泡を均一にする。(つまようじを立てて、しばらく倒れないくらい)
- ⑥ ふるった粉を1度に入れて、ボールの側面にゴムべらを当て、向こう側から中心を通して手前に動かし、ボールのふちまですくい上げたら手首を返し、生地を内側に落とすように混ぜる。これを、ボールをまわしながらテンポよく粉けがなくなるまで約40回混ぜる。
- ⑦ 温めておいたバターと牛乳をゴムべらに受けながら全体に広げて、約80回混ぜる。
- ⑧ 天板に流し入れ、2~3回型ごと落として気泡を消す。160度のオーブンで約15分焼く。
- ⑨ オーブンから出して、すぐ30cmの高さから型ごと落とし、生地の水蒸気を抜く。完全に冷ます。



<作り方>

### ★デコレーションその1「スノードーム」★

- ⑩ ボールに生クリームとグラニュー糖を入れ、八分立てにする。
- ⑪ いちごは飾り用を残して、縦に5ミリ厚さに切る。
- ⑫ 生地の敷き紙をはがし、焼き色がついている面を上にして直径18センチと直径12センチの円、残りは、高さ13センチ×底辺6センチの三角形に切る。
- ⑬ 直径18センチのボールに⑫の三角形に切った生地を敷き詰める。
- ⑭ 内側にクリームをぬり、スライスしたいちごを並べて、更にクリームをぬる。上から直径12センチの円のスポンジケーキをのせて1段目を仕上げる。
- ⑮ 2段目もクリームをぬり、スライスしたいちごを並べて、更にクリームをぬる。上から直径18センチのスポンジケーキをのせて、軽く押さえる。
- ⑯ 皿(トレー)にのせてひっくり返し、ボールをはずす。残りの生クリームをぬり、トッピング用のいちごやお好みのオーナメントでデコレーションをする。



### クリスマスって?

クリスマスは、イエス・キリストの誕生日を祝うキリスト教のお祭りです。

クリスマスリースに飾る柊や松のような常緑樹は殺菌や抗菌の作用があり、魔除けのために玄関に飾るようになったといわれています。またツリーに使うりんごや松ぼっくりには、作物の豊作への願いがこめられているそうです。



サンタクロースは、1600年以上前のトルコで、貧しい人や子どもたちに、いろいろな奇跡を起こしたセント・ニコラスというキリスト教の司教がモデルになったといわれています。貧しい家の窓にニコラスが金貨を投げたところ、暖炉の側の靴下に入ったという言い伝えから、靴下をつるす習慣が生まれました。

すべての子どもたちが夢や希望を抱ける日、それがクリスマスであってほしいですね。

