

I. クリスマスケーキ (ガトー・オ・フリユイ)

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

- ① 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**)
- ② 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。
- ③ 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)
- ④ オーブンを**170°C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**)
- ⑤ 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。)
- ⑥ 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
- ⑦ 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。
- ⑧ **手伝って貰い**、⑦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。
- ⑨ **手伝って貰い**、⑧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。)
- ⑩ 用意しておいた型に⑨を流し込み、予熱しておいたオーブンで170度で32分焼く。
- ⑪ 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600g作り、1人分(300g)ずつ分けて下さい。

**今回は、マスク用、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

①ボールに生クリームと砂糖を入れて合わせる。

②バニラエッセンスとブランデーを少し入れる。(数滴)

③大きいボールに氷水を入れ、その中で冷やしながらか泡立てる。

**マスク(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、マスク用、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 |

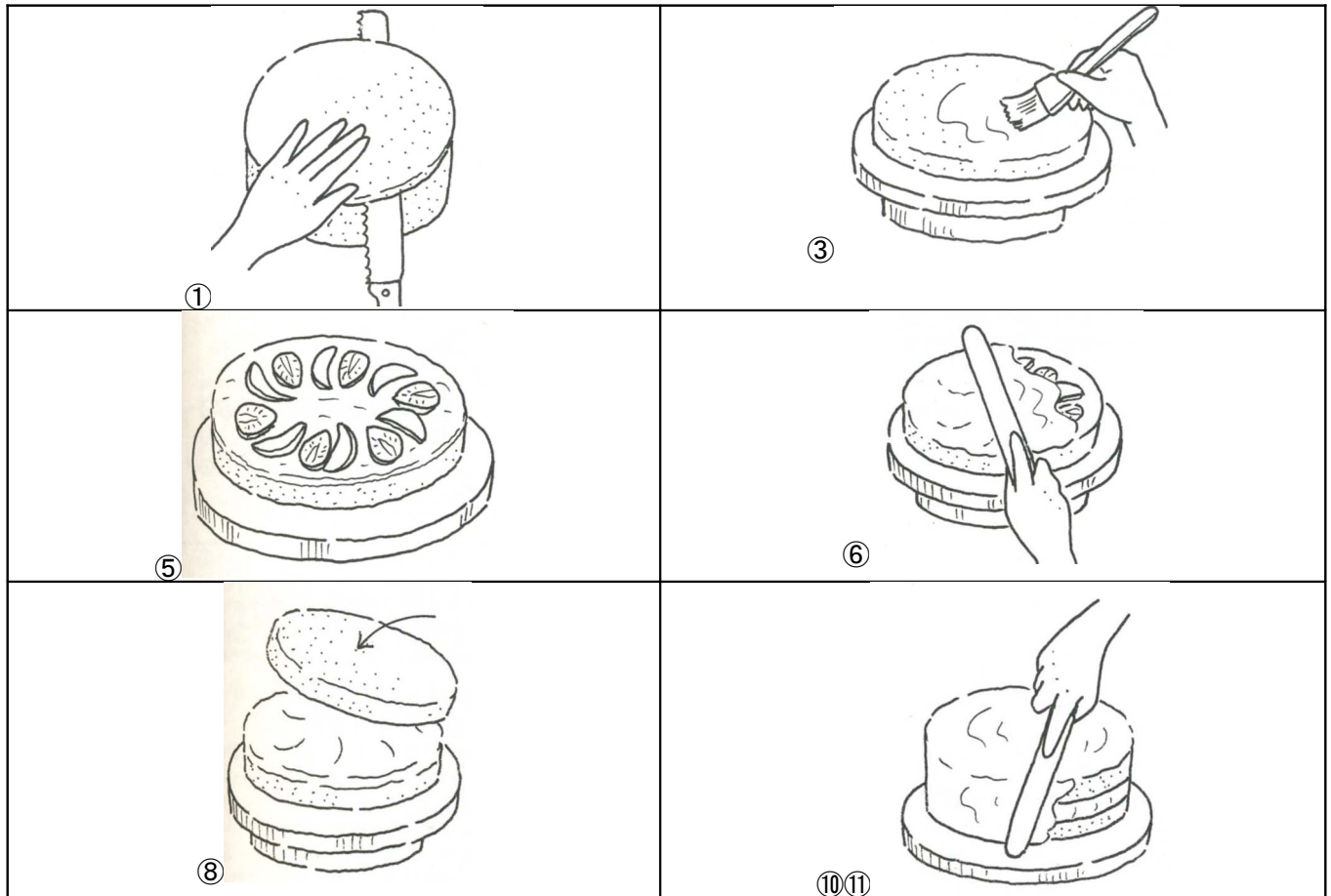
****デコレーション、サンド用のフルーツは、班毎まとめてお渡し致しますので、上記の通り4人で公平に分けて下さい。(厳守。缶詰に入っている数量は、多少過不足があると考えられますので、不足の場合は、教壇に予備がありますので取りに来て下さい。)**

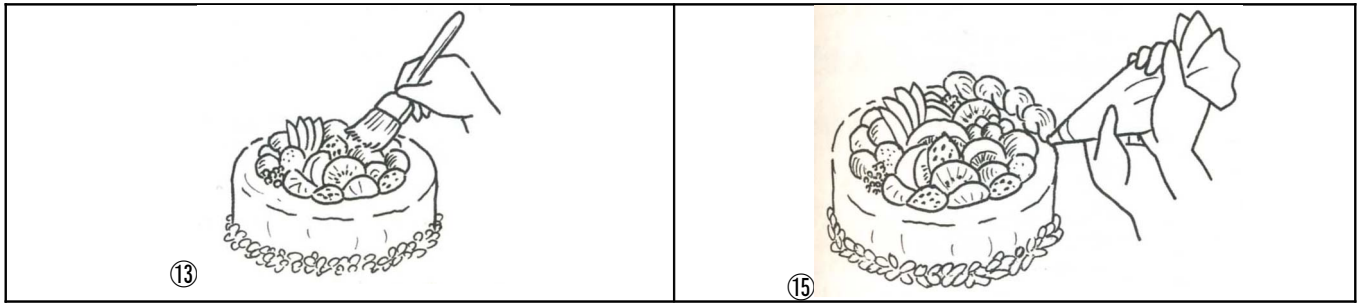
2. 手順

- ① 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。)
- ② 水平方向に半分の位置で2分割する。
- ③ ②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)
- ④ ③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、タツプリお使い下さい。**(マスクという。マスクは、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>)

- ⑤ 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。
- ⑥ ⑤の上に、もう一度生クリームを塗る。(マスケ)
- ⑦ 片割れの上半分のスポンジケーキにも(①でそぎ落とした面)シロップを塗っておく。
- ⑧ ⑥の上に⑦のシロップを塗った面を重ねてサンドイッチにする。
- ⑨ 重ねた上側にもシロップを塗る
- ⑩ その上に生クリームを2度塗りする。(マスケ。最初は薄く。)
- ⑪ スポンジケーキのサイドに生クリームを塗る。(マスケ)
- ⑫ 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)
- ⑬ 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。
- ⑭ 絞り袋の先に絞り金具を付け、生クリームを入れておく。
- ⑮ 生クリームをフルーツの回りに絞り、仕上げる。(ポッシュ)
- ⑯ 適当な位置にクリスマス飾りを付ける。
- ⑰ 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**



II. トマトソーススパゲッティ

材料(4~5人分)

| | |
|---------|----------|
| スパゲッティ | 400g |
| ダイストマト缶 | 1缶(400g) |
| 玉葱 | 大1個 |
| ニンニク | 1片 |
| ベーコン | 120g |
| 固形コンソメ | 2個 |
| 塩 | 少々 |
| 胡椒 | 少々 |
| オリーブオイル | 適量 |
| 粉末バジル | 適量 |
| 粉チーズ | 適量 |

準備

- ① 玉葱、ニンニクをみじん切りにする。
- ② ベーコンを5mm~10mm幅に切る
- ③ 固形コンソメ2個を100℃の湯に溶かしておく。

作り方

- ① 鍋に適量のオリーブオイルを熱し、ニンニクを焦がさないように炒める。
- ② ①に玉葱、ベーコンを入れてさらに炒める。
- ③ ②に溶かしておいたコンソメとダイストマト缶を入れて少し煮る。
- ④ ③が適当に煮詰まったら、塩、胡椒で味を調え、適量の粉末バジルを入れ和える。これでトマトソースは出来上がり。
- ⑤ ④までの作業と同時並行で、**パスタ100gに対して水1Lの割合で沸騰させ、水1Lに対して10g~12g(海水より少し薄め)の塩**を入れてパスタのパックに指示されている時間で茹でる。
- ⑥ 茹で上がればざるにとり、水気を切り再度鍋に戻し、適量のオリーブオイルで和える。
- ⑦ 同時並行で出来上がっているトマトソースにパスタを入れ和える。
- ⑧ 皿に盛り、好みにより粉チーズをかけ出来上がり。

****今回は、作業工程の問題から、パスタを茹でるのは、食べる直前にして下さい。トマトソースは、先に作っても温め直せるので問題ありません。**

Ⅲ. 白菜とウイナのスープ

材料(4人分～5人分)

| | |
|----------|-------------|
| 白菜 | 1/8個 |
| ウイナソーセージ | 8本(5人班は10本) |
| 固形コンソメ | 4個 |
| ブラックペッパー | 適量 |
| 白ワイン | 100CC |
| 塩 | 適量 |
| 水 | 1200CC |

作り方

- ① 白菜を細切りにする。
- ② 水を沸騰させ固形コンソメを入れる。
- ③ ②に白菜とウイナソーセージを入れて煮る。
- ④ ③が煮えたら白ワインを入れる。
- ④ 塩を胡椒で味を調べて出来上がり。

IV. 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

- ① ロースハム — 細切り
- ② 卵 — 茹でてから、みじん切り
- ③ レタス — 一口大に切る。手で一口大にちぎってもよい。
- ④ 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
- ⑤ きゅうり — 千切り
- ⑥ 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

- ① レタス、きゅうり、人参は、一緒にして混ぜ合わせる。
- ② トマトは、バランスよく盛りつける。
- ③ みじん切りにした卵、ハムをトッピングする。
- ④ 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。**

ソースビネグレット(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>

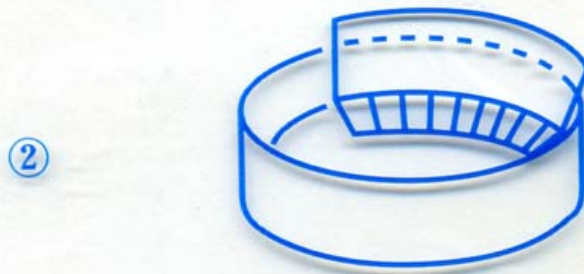
①ケーキ型紙の敷き方

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。



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。



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。