

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。今回の材料の計量はすべて皆さんで行って頂きます。

2. 手順

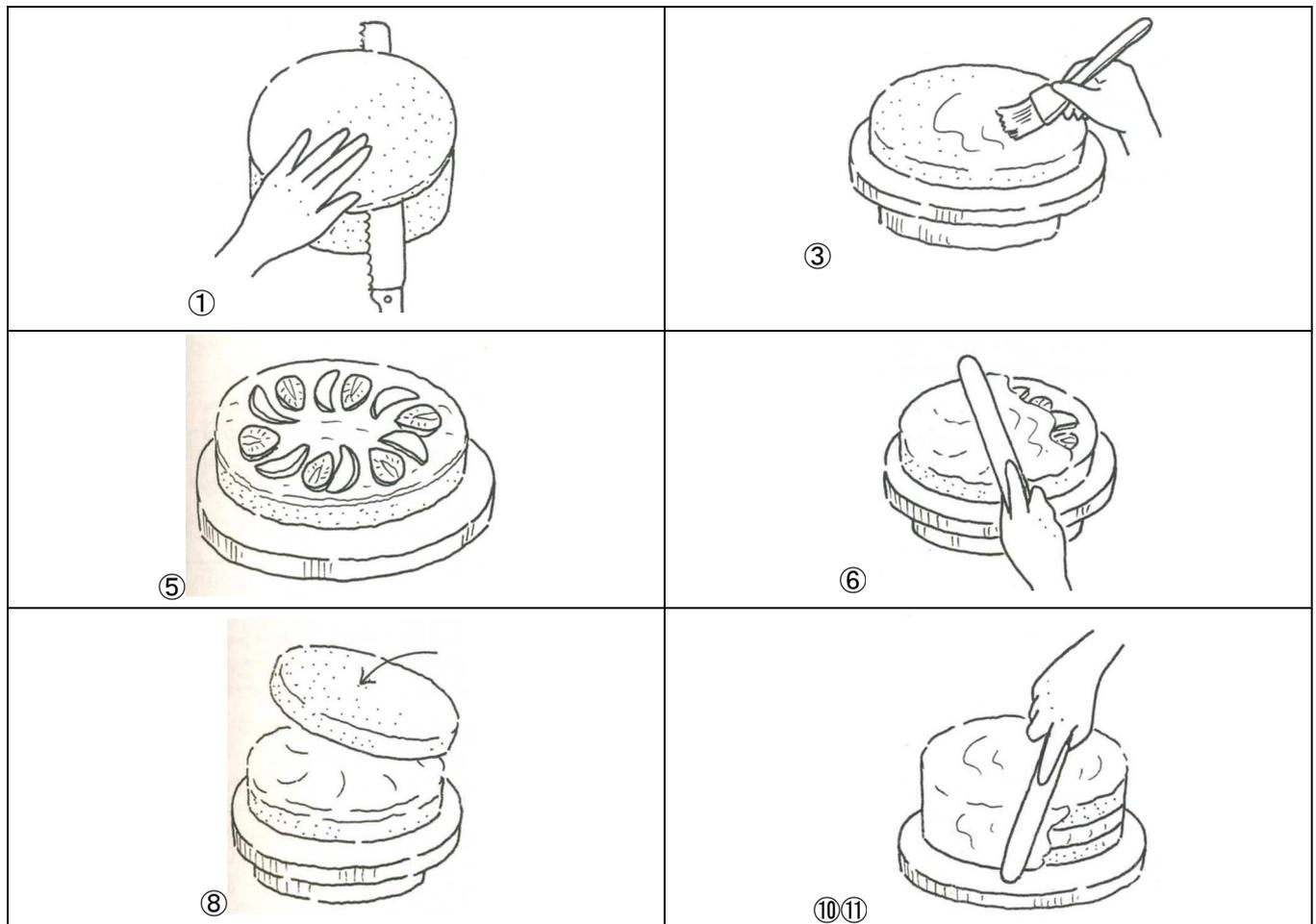
- ① 18cm型に紙を敷いておく。(焼き上がり後、取り出しやすいように。**敷き方9頁参照**)
- ② ボールがすっぽり入る程度の鍋に少し水を入れ沸かしておく。
- ③ 小麦粉、砂糖は、玉が出来ないようによくふるっておく。(砂糖は省略しても可)
- ④ オーブンを**170°Cに予熱**しておく。(予熱とは、生地を入れるときの温度であり、予熱しない場合は、室温からの焼成となり生地がうまく焼けない。予熱の仕方 : **8頁参照**)
- ⑤ 全卵をボールに割、ほぐして砂糖を入れて混ぜる。この時、40度くらいになるように湯煎にかけて泡立ちやすいようにする。最初は泡立て器でたて、次にハンドミキサーで泡立てる。(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。**

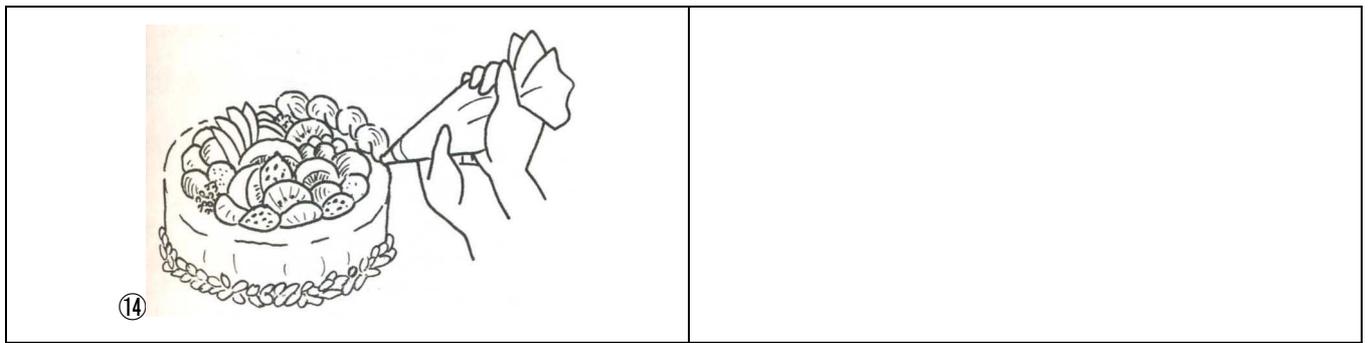
B. 生クリーム (クレーム・シャンティイ)

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)
-------	-----------------

- 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、タップリお使い下さい。**(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>)
- 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 絞り袋の先に絞り金具を付け、生クリームを入れておく。
- ⑭ 生クリームをフルーツの回りに絞り、仕上げる。(ポッシュ)
- ⑮ 適当な位置にクリスマス飾りを付ける。
- ⑯ 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 (冬場で特に必要なし) | 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. ハヤシライス

材料(4人分)

牛肉(薄切り)	200g
玉葱	300g(中2個)
サラダ油	大さじ1
水	550CC
ハヤシライスソース	1箱 小1箱(ハウス食品の「完熟トマトのハヤシライスソース」を使用)

作り方

- ① 玉葱を薄切りにする
- ② 牛肉を3~4cm幅に切る
- ③ 鍋に大さじ1杯のサラダ油を入れ熱し、薄切りにした玉葱をしんなりするまで炒め、次に牛肉を加えて炒める
- ④ 水を550CC加え、沸騰したらあくを取り、弱火から中火で約15分煮込む。
- ⑤ いったん火を止めて、ルー(ハヤシライスソース)を割り入れ溶かす。
- ⑥ 再びとろみがつくまで約10分煮込む。このとき、鍋が焦げやすいので適当に混ぜる。
- ⑦ とろみが付いて、艶が出てくれば出来上がり。

** ご飯を炊きます。

米	3カップ(600CC、480g)
水	720CC

** 忙しい時の手抜き料理です。簡単に出来、味もハヤシライスルーに付いているので殆ど手をかける必要はありません。今回は、デコレーションケーキを作る合間で昼食として食べますので、そのスチュエーションでの簡単レシピですので、本格的なものではありません。

この応用としては、上記の材料に玉葱、ジャガイモなどを加えて、ハヤシライスソースの代わりにカレールーを入れればカレーライスの出来上がりです。ご家庭で試してみてください。

Ⅲ. ジャガイモのスープ

材料(4人分)

じゃがいも(中)	4個
ベーコン	60g
玉葱(中)	1/2個
ニンニク	1片
パセリ	少々
ブイヨン	1000CC(1000CCの水にブイヨン3個)
塩	少々
胡椒	少々
サラダ油	少々(バターでもよいが今回はサラダ油)

作り方

- ① ジャガイモは、皮を剥いてさいの目に切り、玉葱はスライス、ベーコンは短冊切りに、パセリは荒みじん切りに切る
- ② 鍋にオイル、ベーコン、つぶしニンニクを弱火で炒め、玉葱を加えてさらにゆっくりきつね色になるまで炒め、ジャガイモを加えて軽く炒める。
- ③ ブイヨンを1000CC作っておいたものに加え、中火でジャガイモが柔らかくなるまで煮た(アクが出るがとらなくてもよい。)後、ビーター(泡立て器)でかき混ぜ、具をつぶす。(本来なら、冷ましてミキサーにかけますが、今回は省略して具の形を少し残します。これは、食感だけの問題で味はかわらないと思います。)
- ④ 塩、胡椒で味を調べ、パセリを2/3入れる。
- ④ 器に入れ残りのパセリを散らす。

** トッピングにクルトン、ガーリックトースト、バター、ベーコンなど、どれかを乗せるとよいが、今回は何も乗せない。

IV. ミックスサラダ

材料 (~~6人分~~) 4人分に訂正

シーチキン	1缶	
塩漬けオリーブ	1缶	今回は省略する
レタス	適量 (大1 / 2個)	
トマト	1個	
きゅうり	1本	
オリーブオイル	適量	
塩	少々	
胡椒	少々	
酢	少々	

作り方

- ① シーチキン
- ② ~~塩漬けオリーブ~~ ~~を~~ 半分に切る
- 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

** 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 シーチキンと塩漬けオリーブをトッピングする。
- ④ ドレッシングとして、自分の好みの量でオリーブオイル、塩、胡椒、塩をかける。

** 参考

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。

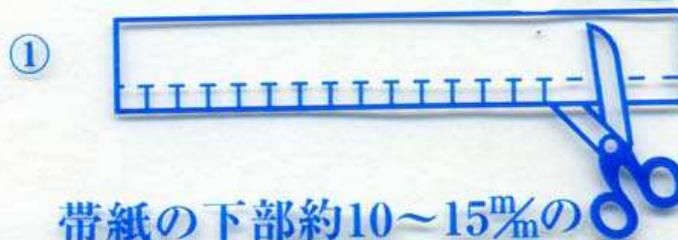
目盛り	庫内温度	時間	目盛り	庫内温度	時間
150	約150℃	4~5分	250	約250℃	8~9分
200	約200℃	5~6分			

使いかた

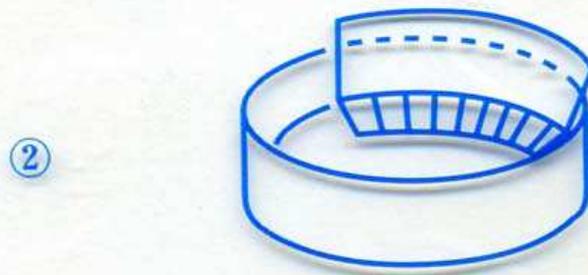
②ケーキ型紙の敷き方

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動いて下さい。



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。