

# デコレーション

## ■ 材料

- 生クリーム(脂肪分40%) ..... 600ml
- 極細粒グラニュー糖 ..... 72g



## ■ 準備器具



ケーキナイフ



ケーキボード



ハンドミキサー



回転台



ゴムベラ



泡立て器



パレットナイフ



絞り袋



口金(菊型)

### 【その他】

- カットルーラー ※高さ2cmに均等に切れる角材など
- ボウル
- 氷水

## 2人目 ▲ ジェノワーズのカット・クリームを作る人・塗る人

### スポンジスライス

①



しっかりと冷ましたスポンジ(ジェノワーズ)の敷紙をはがす。

②



スポンジの手前と奥に2cmのカットルーラーをおき、スポンジを上から抑えながらカットルーラーに沿わせるように細かくナイフを上下に動かしてケーキをスライスしていく。

③



焼き面もルーラーに沿ってカットし、2cm幅の2枚のスポンジが完成。

## 生クリームづくり

①



大きめのボウルに氷水を用意し、生クリームとグラニュー糖を入れたひとまわり小さいボウルを冷やしながらハンドミキサーでかき混ぜる。

※水分がクリームに入らないように注意する。

②



7分立てくらいまでハンドミキサーでかき混ぜたら泡立て器に持ち替え、さらに軽くかき混ぜる。

7分立て

すくって落ちたクリームに跡が残るくらい

③



泡立て器で、角が倒れるくらいの8分立てまで固になったら完成。

8分立て

すくったクリームの角がたおれるくらい。

POINT

ボウルを氷水で冷やしながら作業すると、安定して泡立つ。

## 生クリームを塗る(サンド&コーティング)

①



8分立てまで泡立てたクリームから、サンド用にボウルに180gとりわけて、泡だて器で9分立てまで泡立てる。

9分立て

角がピンと立つくらい

②



焼き上がり底面のスポンジを回転台に乗せ、①で9分立てまで泡立てたクリームを乗せ均一になるようにパレットナイフでならしていく。

※横からはみ出したクリームもスポンジの大きさに合わせてならしておく。

③



上段用のスポンジを02の上に重ねる。

※下の段とずれないようにきれいに重ねる。

④



残しておいた8分立てのクリームを少し乗せ、まずは下塗りをしていく。全体の凸凹を埋めるように全体を整える。

⑤



さらにクリームを乗せ、全体を塗って仕上げていく。上面は上から見て時計の4～5時くらいの位置にパレットナイフを置き、台を回転させ均一に塗っていく。側面のクリームは上から見て時計の7時～10時くらい位置にパレットナイフを立て、台を回転させながら均一になるように塗る。回転台は常に手前方向にまわす。

⑥



側面を整えて上にはみ出したクリームを中心に向かって、ならしていく。全体を整えたら完成。塗りの厚さは約5mm程度です。

POINT

クリームをさわりすぎると仕上がりが悪くので注意



審査のポイント

● 均一に丁寧に塗れているか

注意点

- クリームを泡立てすぎている
- クリームの泡立てが足りず緩すぎている
- ⑤ ムラがあり、均一に塗り広げられない