

お料理教室「クリスマスケーキ」 12月16日(土)

「クリスマスケーキ」を作りました。

まず、先生から作り方の説明があり、デモンストレーションをしました。先生の説明を忘れないうちにスポンジ作りです。今回は卵白と卵黄の別立てで作りました。一生懸命、泡だて器でくるくる、くるくと頑張り、誰もハンドミキサーを使いませんでした。無言の時間がしばし流れました。方型に流し入れ焼きです。その間に、先生が、鍋で簡単に作れるピラフを教えてくださいました。次は、クリーム作り、コンデンスミルクを入れ、ひたすらクルクルしました。泡だて器から落ちない程度の硬さになったら、出来上がりです。スポンジにクリームを塗り、いちご等を飾り付け完成です。

砂糖の代わりにコンデンスミルクを使ったので、優しい甘さのケーキに仕上がりました。冷蔵庫で冷やしている間、先生が作ってくれた、ピラフとケーキを皆さんでいただきました。とても美味しかったです。(上手にできるコツをたくさん教えてもらいました)

<参加者6名>



《ピラフ》 ガスコンロで炊きました(炊飯機能ボタン)

材料

お米=3合、塩=小さじ2/3、チキンブイヨン=1個、こしょう=少々

付け合せの材料

- ・ホイルの上に、海老8尾、白ワイン、オリーブ油、ガーリック(チューブで可)をのせる。
- ・ブロッコリー、塩と水大さじ1をかけホイルで包む。
- ・キッチンペーパーを水で濡らし、卵を包む、その後にホイルで包む。

以上3つをグリルに並べ、7分焼く。余熱でも焼けるのでそのまま数分置く。

①材料と水をお鍋に全部いれ、混ぜる。パプリカ、玉ねぎを入れ混ぜる。バター30gを乗せ、炊飯ボタンに設定。炊き上がったら、盛り付けをして出来上がり。

ソースは、ホワイトソースにチーズを入り。