

第8回 ANGEケーキ教室

2013年8月27日(火)開催
8回目を迎えたANGEケーキ教室。
今回のレシピはカップケーキに可愛いデコレーション♡
小田原市内にお店を構える総勢5名のオーナーシェフに
プロの技を教わりながら楽しいひとときを過ごしました♪



楽しかったの
難しくはなかったの

家でも
やってみたいの



Buttercream

Icing cookies

大人なケーキが
いいの

お絵かき
したところが
楽しかったの

オーナーから
直接聞いたのが
よかったの



カップケーキ

焼いている時から良い香り♪ふわふわで優しいお味!

<作り方>

- ① バターは空気を含ませるようにクリーム状にする。(写真1)
- ② グラニュー糖を3回に分けて①に加えて混ぜ、さらにバニラオイルも加える白っぽくふわっと軽くなるまで混ぜる。(写真2)
- ③ 溶いた卵を3~4回に分けて加え混ぜる
- ④ 卵を全部加えたら、さらにふわっと軽くなるまで混ぜる(写真3)
- ⑤ 薄力粉とB.Pを合わせたものを3回に分けて④に加えてさっくり混ぜる(写真4)
- ⑥ カップに分ける
- ⑦ 170℃のオーブンで約20分焼く(写真5)



<材料>カップケーキ型8個分

無塩バター	130g
グラニュー糖	100g
全卵(Mサイズ)	3個
薄力粉	130g
B.P(ベーキングパウダー)	小さじ1.5
バニラオイル	少量

- ※ 薄力粉とB.Pを合わせてふるっておく
- ※ バターは室温でやわらかくしておく
- ※ オーブンは170℃に温めておく
- ※ 卵は常温に出しておく

★ アレンジ ★

- * チョコ生地にするには薄力粉130gを、薄力粉100g・ココアパウダー30gに変える
- * 生地好みでチョコチップ・アーモンド・バナナ・レーズンなどを入れて焼いても美味しい♪

* Decoration *

カップケーキに
バタークリームやアイシングで
飾り付けをします♡

アイシングは細く絞り出すと、文字や絵が描けます。クッキーやビスケットに描いてからカップケーキにのせるのも楽しい♪市販のチョコレート菓子やマシュマロ、製菓材料のところで売っているアラザン、チョコスプレーなどで自由にデコレートしてみてください。

バタークリーム

空気を含ませるとバターがスツと口溶け爽やかなのです

<材料>

無塩バター	100g
粉糖(好みで)	50g~100g
バニラオイル	少量
塩	少量
食用色素	少量

※バターは室温でやわらかくしておく

<作り方>

- ① バターは空気を含ませるようにクリーム状にする。(写真1)
- ② 粉糖を3回にわけて①に加えて混ぜ、バニラオイルも加え白っぽくなるまで泡立てる。(写真2)
- ③ 色をつける場合は食用色素を爪楊枝などでごく少量ずつ加えていく。(写真3)



アイシング

意外に簡単で面白い!こっそり舐めたら味もおいしい!

参考! こんなのもあるよ!

<材料>

粉糖	200g
卵白	Mサイズ1個分
レモン汁	小さじ1
食用色素	少量

<作り方>

- ① 粉糖をボウルに入れ卵白とレモン汁を少しずつ加えて混ぜる。(写真1)
- ② 色をつける場合は食用色素を爪楊枝などでごく少量ずつ加えていく。(写真2)



※アイシングは細く絞り出して絵や字を書いたりできます(写真3)♡

ミルクアイシング

粉糖	100g
牛乳	大きじ1~

<作り方>

粉糖に牛乳を少量ずつ加え混ぜ合わせます。

豪華講師陣のご紹介!



繊細な指先で
甘さを奏でる優しい女神

パティスリー プティ タ プティ
豊岡 敬子シェフ

小田原市蓮正寺
133-1-103
Tel 0465-37-8580

スイス菓子 樺の樹
草間 次郎シェフ

小田原市曾比
2209-1
Tel 0465-36-8838

スウィートベリー
江原 稔夫シェフ

小田原市久野
71-4
Tel 0465-35-5516

創業工房 なかじま
中島 正夫シェフ

小田原市
堀之内243
Tel 0465-36-1267

菓子工房 夢たまご
住吉 知子シェフ

小田原市板橋178
Tel 0465-22-2388

小田原スイーツ界の
頼れる重鎮

アイデアあふれる
力強いヒーロー

夢あふれる
スイーツの天使

今回のケーキ教室のレシピを提供していただきました