

やってみよう！ おうちでデコレーション

用意するもの

- スポンジ台 1台 ● 生クリーム 5号のスポンジなら400ml
- 砂糖(グラニュー糖) 400mlの生クリームなら約30g
- フルーツ 冷凍ではなく缶詰や生がオススメ ● 飾り
- ボウル、泡立て器、ゴムベラ、パレットナイフ、絞り袋と口金

POINT

- 1 生クリームの原液は最初に全部泡立てない(泡立てすぎに注意！)
- 2 塗る場所ごとに、少しずつ生クリームの固さを調整する



ル・スリジエダムールのパティシエさんに教えていただきました！

START!

1 1/2~2/3の量の生クリームと砂糖を泡立てる



ボウルを氷水につけて固めに泡立てます

2 1枚目のスポンジの上に塗る



フルーツはキッチンペーパー等で水気を軽くすると◎

3 フルーツをのせて、生クリームで塗り整える



6 4の生クリームをさらに泡立て、生クリームの固さを調整。しぼり袋に入れる



絞り出し用は、泡だて器ですくったときに持ち上がるほどの固さに

5 2枚目のスポンジを重ね、表面を塗る



1で泡立てたものよりちょっとやわらかいかな？くらいがベスト！

4 ボウルに残りの生クリームと砂糖を足し、固さを調整



7 生クリームでデコレーション



星口金1つでできるしぼり方を4種類紹介

きのこの山やアポロを飾るとかわいいです。(中津川市 いもちゃんさん)

8 フルーツやクッキーで飾りつけ



大きいものから飾るとバランス良く飾りつけられます

完成!



参加された方の感想

生クリームは最初に一気に泡立てず、少しずつ足していく事を初めて知りました。(岐南町 ちーくんママさん)

普段会えることのないパティシエさんに習いながら作ることができ、貴重な体験となりました。(関市 M&Yママさん)

生クリームの泡立て方やクリームの固さ、フルーツの乗せ方が勉強になりました。(羽島市 くりいむさん)



組合買さんに聞きました！ クリスマスケーキを買いますか？作りますか？

作る派

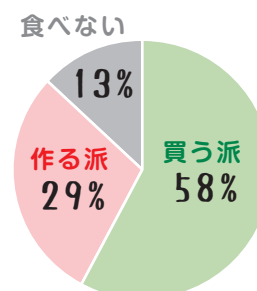
買いに行く手間がないのと、イチゴをたくさん乗せられるし、甘さ控えめにできるから。(美濃加茂市 りんごりさん)

買うと高いので、ご馳走の方にお金をかけたい！(大垣市 いぬきさん)

買う派

私の誕生日も兼ねるので奮発して、高めのクリスマスケーキを食べたいです。(八百津町 キムキムさん)

自分で作るより美味しいお店のケーキを食べたいから。1年に1回しかないで、贅沢をしてもいいかな。(白川町 杉山さん)



デコレーションにはこれがオススメ!!



デコレーションスポンジ台(プレーン) 2枚スライス

5号(直径約14cm) 本体価格 330円 税込価格 356円
6号(直径約17cm) 本体価格 458円 税込価格 494円
7号(直径約20cm) 本体価格 550円 税込価格 594円
(上記スポンジ全て)次回予定 12月2週・3週



生クリーム

200ml 乳脂肪分45.0% 蔵
本体価格 368円 税込価格 397円
次回予定 12月3週

イチゴジャムをクリームに混ぜると、ピンク色のクリームに♡(関市 nobさん)

柔らかく、しっとりしていて美味しいです。(可児市 あいあいきずさん)

コクがあって美味しいです。ちょっと高めだけどクリスマスだから奮発しちゃいます。(郡上市 ゆさこさん)



教えていただきました！
9月19日各務原支所にて、ル・スリジエダムールのパティシエさんにお越しいただき、ケーキのデコレーション講座を行いました。生クリームの泡立て方や絞り方、フルーツの飾り方などを、プロの目線で教えていただきながら、思い思いのデコレーションを楽しみました。

今年のクリスマスケーキは
おうちでかんたん♪デコレーション
ケーキのデコレーションは「難しい」と感じていませんか？少しの工夫で可愛いデコレーションができれば、いつものクリスマスももっと楽しくなりますね！今回は岐阜市の有名洋菓子店「ル・スリジエダムール」のパティシエさんに上手なデコレーションの仕方を教えていただきました！

クローズアップ
わたしの逸品