

クリスマス

Xmasミニカップケーキ



※バターはケーキ用マーガリンでもOK。

※ 中の材料はサンタの cupcakes で使います

※ 中の材料はツリーの cupcakes で使います

🍷 材料 (直径約4cmの型16個分)

・ホットケーキミックス・・・200g

・卵・・・2個

・砂糖・・・60g

・牛乳・・・大さじ3

※ ・バター・・・50g

・サラダ油・・・20g

※ ・塩・・・少々

・生クリーム・・・50ml

・砂糖・・・3g

・レモン汁・・・少々

※ ・生クリーム・・・100ml

・砂糖・・・6g

・抹茶・・・小さじ1

・アラザン・・・適量

・星形シュガー・・・適量

・いちご・・・8個

・チョコペン (茶)・・・1本

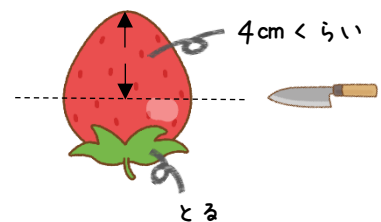
・チョコペン (白)・・・1本

🍷 使う道具

ボウル・泡立て器・計量スプーン・クッキングスケール・ゴムベラ・スプーン・
包丁・まな板・耐熱容器・ラップ・ケーキカップ（直径約4cm）・電子レンジ・
竹串・キッチンミトン・絞り袋2枚・口金（丸と星）

🍷 作る前の準備

- ・卵は常温に戻しておく
- ・いちごはヘタを取って右図のように切っておく
- ・絞り袋に口金をセットしておく



🍷 作り方

- ① ボウルに卵を割り入れ、砂糖60gを加えて泡立て器でもったりとするまでよく混ぜる

ポイント

泡立て器で混ぜるのは結構時間と体力がいります。しんどいときはハンドミキサーを使うのもあり☆



- ② 耐熱容器にバターを入れ、電子レンジ（500W）で20秒くらい加熱し、溶かしバターにする

- ③ ①に②を加えよく混ぜたら、サラダ油を加えてさらに混ぜる

ポイント

バターやサラダ油は2～3回に分けて入れよう！
分離しにくくなります。



- ④ ③にホットケーキミックスと塩を加えてゴムベラで混ぜ合わせる

- ⑤ ④に牛乳を加えさらに混ぜる

- ⑥ オーブンを170℃に予熱しておく

- ⑦ ケーキカップの半分くらいまで⑤の生地をスプーンで注ぎ分けて、
4cmくらいの高さから2～3回カップを落として空気抜きをする

ポイント

- 生地を入れすぎてしまうと焼いたときにあふれてこぼれます！
よくふくらむので注意してね！半分より多いときは少し減らそう。
- 空気抜きをすると余分な空気が抜けて焼きあがったケーキに穴が開いてしまっている！という事態を防げます。が、やりすぎると細かな気泡まで抜けてしまいケーキ自体のふくらみが悪くなるので注意してね！



- ⑧ ⑦を天板に並べて170℃のオーブンで20～25分焼く。焼きあがったら竹串を刺してみても生地がくっついてこなければOK！くっつくときは1・2分ずつ様子を見ながら焼く時間を追加してみてね

- ⑨ ケーキを焼いている間に生クリームを泡立てます。ボウルに生クリーム100ml、砂糖6g、抹茶を入れ、泡立て器でツノがピンと立つまでしっかりホイップする



ポイント

ここでしっかりホイップしないと絞り出したとき生クリームのツリーが倒れちゃうよ！頑張ってホイップしよう！これも結構腕が疲れるので、ハンドミキサーを使ってもOK

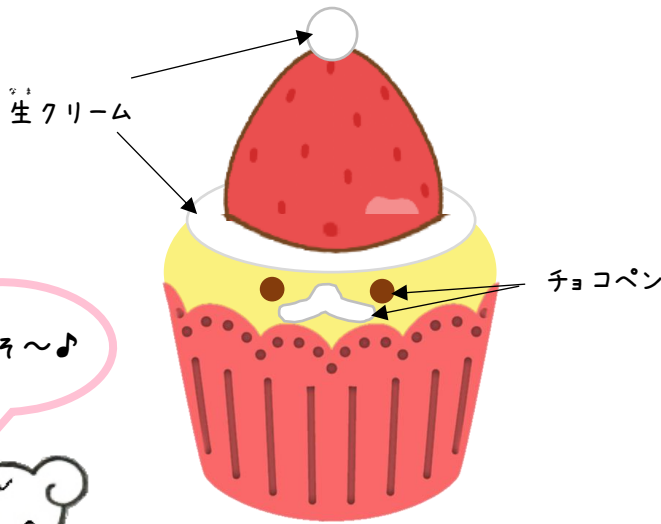


- ⑩ ⑨にラップをして冷蔵庫に入れておく
- ⑪ 別のボウルに生クリーム50ml、砂糖3g、レモン汁を入れ、泡立て器でツノがピンと立つまでしっかりホイップする
- ⑫ 星型の口金をセットした絞り袋に⑩の抹茶クリームを、丸型の口金をセットした絞り袋に⑪の生クリームを入れる
- ⑬ ⑫のクリームとアラザン・星形シュガー・いちご・チョコペンを使って次のページの図のようにデコレーションしたらできあがり☆

デコレーションのポイントを

参考に頑張るね！

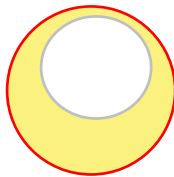




デコレーションのポイント

<サンタ>

- 中心より少しずらして帽子の生クリームをしぼるとバランスよく顔が描けるよ！

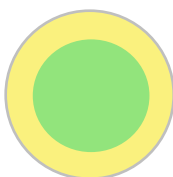


← 真上から見るとこんなかんじ

- チョコペンは50℃くらいのお湯につけて最初に十分柔らかくしてから手早く使うようにしてね！ ゆっくり作業しているとどんどん固まってきてペンが詰まります💧 どうしても詰まってしまった時は、ペン先からチョコの中にお湯が入らないよう気を付けながら温めてね

<ツリー>

- 抹茶クリームはソフトクリームのように上に行くほどすこしずつ細くなるようにうずまき状に絞り出してね！ 最初の一巻きはカップケーキより少し小さめに巻いた方が、ツリーが安定するよ！



← 真上から見るとこんなかんじ

- アラザンを飾るときは上からパラパラ振りかけてまぶすようにして飾ろう！ こぼれてもいいようにお皿などの上で作業しよう！

