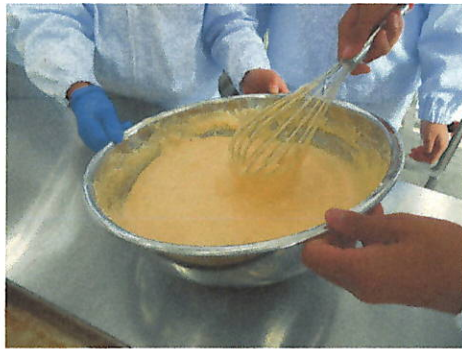


食品流通科1年生の授業『総合実習』でクリスマスケーキに使うスポンジを製造しました。説明を聞いて初めてのスポンジ作りに挑戦です！



まずはボウルに入った卵を混ぜ、砂糖を入れハンドミキサーで白っぽくなるまで泡立てます。(生地で字が書けるまでしっかりと泡立てます。)

出来上がったら薄力粉をふるいながら入れ、だまができないように混ぜます。



次に生地に溶かしたバターと牛乳を加えて、バターが固まらないよう均一に素早く混ぜます。



生地が出来上がったら素早く型に流し込んで天板に並べ、その後オーブンで焼き上げます。焼き上がったら型から出し、ペーパーを素早く取り、室温まで冷まします。



先生に切り方を教わって、出来上がったスポンジを2枚に切ったら完成です。



クリスマスケーキのデコレーションが楽しみです！！

