



デコレーションケーキのナツペ

材料	
スポンジケーキ	1ヶ(5号・15cm)
生クリーム	220g
グラニュー糖	22g
トリプルセック(リキュール)	5g
キルシュ(リキュール)	5g
シュガーシロップ	30g
苺	10粒
プレートなど	お好みで
調理器具	
包丁	
まな板	
ボウル	
ホイッパー	
刷毛	
ゴムベラ	
パレットナイフ	
回転台(裏返したスプ皿の上に平らなお皿をのせて代用可能)	
絞り袋	
口金	
ふきん	
作り方 (テストは作り方3~6までです)	
1	<下準備>ボウルに生クリーム、グラニュー糖、トリプルセック、キルシュを入れ、氷水が入ったボウルの上に重ねて冷しながら、ホイッパーで角が立って艶がある状態に泡立てる。
2	<下準備>焼き目を落としたスポンジケーキを厚さが半分になるよう2枚にスライスする。 1枚目のスポンジを回転台の真ん中に来るように置き、表面にシュガーシロップ半量を塗り、生クリームを適量塗る。 縦半分にカットした5粒の苺をのせ、再度苺が隠れるくらいまで生クリームを塗る。 更に2枚目のスポンジをのせ、残りのシロップを塗る。
3	側面にクリームを塗る。
4	上面にクリームをのせ、回転台を回しながらクリームを広げる。
5	横に垂れたクリームを塗る
6	上面に立ち上がったクリームだけをカットする。
7	<仕上げ>口金をセットした絞り袋に生クリームを入れ、クリームでデコレーションし、苺やお好みでプレートなどを飾って出来上がり。

撮影ポイント

<静止画>

- ・ 上面と側面の全体が映るように撮影
- ・ ホワイトアウトしないようにクリームの凹凸がわかるようにライティングする

<動画>

- ・ パレットナイフでスポンジにクリームが塗られる部分が映るように撮影する
- ・ 仕上がり後、回転台を2周回しながら、側面に塗ったクリームの状態がわかるようにライティングする
- ・ クリームの凹凸がわかるようにライティングする