

# 食品科学科(食の農学科群)



## デコレーションケーキ



を作りました!

### 【スポンジケーキ(共立て法)】



卵、転化糖、起泡剤、砂糖を  
ミキサーで混ぜます

転化糖:ブドウ糖と果糖の混合物。  
吸湿性がよく、しっとりとした仕上  
がりになります。  
起泡剤:加えることでしっかりと膨  
らむ生地になります。

混ぜ続けると空気を含んで  
もったりとします

卵の卵白に含まれているタンパク質が  
混ぜ続けることによって変化が起こり、  
気泡を抱きかかえ、泡立ちます。  
この泡立つ性質を「**起泡性**」といいます。



薄力粉を加えさっくり  
混ぜます



### 🍰 共立て法とは 🍰

スポンジケーキを作る際、卵黄と卵白を分けず、共に泡立てる方法。  
きめ細かく、しっとりとした仕上がりになるため、スポンジケーキを  
作る際によく使用される工程。

卵黄と卵白を別々に泡立てて作る、別立て法もある。



バターと牛乳を少量の生地にな  
じませてから加えます  
バターの油が気泡を消してしま  
うので素早く行います



型に流入れてオーブンで焼成  
します

しっとりふわふわに焼けました！  
デコレーションしていきます！



完成



個性あふれるデコレーションケーキを作ることができました！