

キャラケーキポップを作る

バーバパパ・ケーキポップ

材料

ケーキボール (作りやすい分量)

- ケーキ生地 * 100g
- クリームチーズ 100g
- レモン汁 小さじ2
- * ジェノワーズプレーン (P.19) またはカップケーキ (P.74)

コーティング用チョコレート (白) (P.120)

チョコレート用色素 (赤)

パーツ用シュガーペースト (P.133)

・赤 (ハート)、ピンク (両手)、白 (白目)

線描き用チョコレート (P.123)

・黒 (黒目、まつ毛、口)

道具

ハートの抜型 (2cm 前後)

ペーパーストロー



ペーパーストロー



準備

- 白のコーティング用チョコレートを 40°C で溶かし、赤のチョコレート用色素でピンクに着色しておく。

作り方

1 ケーキボール用の生地を作る。作り方は P.150「基本のケーキポップの作り方」の【A】ケーキボールを作る【参照】。



2 [1] の生地で胴体の形を作る。他のパーツはシュガーペーストを使い、両手には細工棒で指を作り、白目は楕円形に、ハートは型で抜く。



3 ペーパーストローの先に溶かしたコーティング用チョコをつけて胴体の下から刺し、チョコの入った器に入れて周囲にまんべんなくつける。



4 ストローを回して余分なチョコを落とすとして上に向け、表面が均一になるまで回し続けたら、ケーキポップスタンドなどに立てて室温で固める。



5 固まったらハートをつけ、両手をつける。パーツが乾燥していたらアイシング (※分量外) で貼る。



6 顔に白目を1つずつ貼る。



7 黒の線描き用チョコで黒目、口、まつげなどを絞って描く。

キャラマカロンポップを作る

バーバママ・マカロンポップ

材料 (12 個分)

- マカロン生地
- アーモンドパウダー 36g
 - A オリゴ糖入り粉糖 45g
 - ブラックココアパウダー 5g

冷凍卵白 30g

細目グラニュー糖 15g

ガナッシュクリーム

ダークチョコレート 50g

生クリーム 50g

無塩バター (室温に戻す) 5g

水あめ 50g

顔描き用アイシング (P.98)

・目、まつげ...黒 (かため)

・鼻、口...白 (かため)

パーツ用シュガーペースト

・白 (白目) ・ピンク (まぶた)

・朱色 (花冠の花) + 黄色 (花芯)

道具

ペーパーストロー x12 本

丸口金 (1cm)

絞り袋

プッシュ式花型 (6mm)

バーバマママカロンの下絵 (P.153)

準備

- 冷凍卵白を冷蔵庫から出して解凍しておく。
- オープンを 180°C に予熱しておく。
- 天板の上に下絵を置き、その上にオープンシートを敷いておく。

ガナッシュクリームの作り方

- 鍋に生クリームと水あめを入れ、沸騰直前まで温める。
- ボウルにダークチョコを入れて、[1] を注ぎ入れる。
- 泡立て器を縦に持ち、ゆっくりと混ぜてチョコレートを溶かし、粗熱をとる。さらにバターを加えてゆっくり混ぜる。
- ラップをして室温に置き、固まるまで置いておく。



2



3

作り方



1 P.142「基本のマカロンの作り方」を参照して黒い生地を作り、丸口金のついた絞り袋でハートに絞り、天板裏を数回たたいて空気を抜く。



2 つまようじで気泡をつぶして形を整え、表面を乾燥させてから焼く。(P.143【絞る/焼く】参照)。焼き上がった粗熱をとる。



3 パーツをシュガーペーストで作る。白目 2 個とまぶたをストローで抜き、まぶたの円は半分に切る。花冠は花型で抜き、花芯を丸めて貼る。



4 ガナッシュクリームを作る。(作り方は右上囲み参照)



5 [2] の1枚にガナッシュを塗ってペーパーストローを置き、再度ガナッシュを塗ってもう1枚ではさむ。



6 [3] のパーツをアイシング (※分量外) で貼り、黒のアイシングで黒目やまつげを、白で鼻と口を描く。



アイシングの作り方



❖ 基本のアイシングを作る

基本のロイヤルアイシングは白いクリーム状。乾燥卵白を使うと純白のアイシングが手軽に作れます。

材料 作りやすい分量

※約5cmサイズのクッキー約20枚分

- 粉糖 (オリゴ糖入り) …… 200g
- 乾燥卵白 …… 小さじ1
- 水 …… 25g
- レモン汁 …… 5g



乾燥卵白

乾燥卵白は普通の卵白よりも保存が利き、安定した品質のアイシングが作れるのが特徴。生の卵のように卵黄だけ残る心配もない。より白く仕上がるウィルトン社製の「メレンゲパウダー」(写真・右)がおすすめ。



準備

粉糖と乾燥卵白を合わせて2回ふるっておく。

作り方



1 ボウルにふるった乾燥卵白と粉糖を入れてくぼみを作り、水とレモン汁を加えてミニヘラですり混ぜる。水は分量より少なめに入れて、かたさの調整用に少量を残す。



2 かたい場合は、調整用の水をヘラの先にとり、少量加えて混ぜる。



3 すべての材料がよく混ざり、なめらかになったらでき上がり。

POINT

材料は泡立えないように、中心からボウル側面に沿わせるように混ぜるとよい。

アイシングの保存法

タッパーなどのフタ付き容器に入れ、表面が乾かないようにぬれぶきんや濡らしてかたく絞ったキッチンペーパーなどで覆ってからフタをし、ビニール袋に入れて室内の涼しい場所で保存します。(※冷蔵庫での保存は不可) 2~3日程度保存が可能。保存しておいたアイシングを使用する際は、必ず練り直してから使う。



アイシングのかたさ



❖ アイシングのかたさと使い分け

本書では、用途に合わせて4段階のかたさのアイシングを使い分けます。最適なかたさを選ぶと作業がしやすくなり、作品の完成度も上がります。

ゆるい

かたさ

かたい



ゆるめ

- ベースの塗り
- 平面的なデザイン
- 広範囲の塗り

筋が3秒で消えるかたさ



中間

- 立体的なデザインの塗り
- パーツの塗り
- キャラクターの塗り

筋が5秒で消えるかたさ



かため

- 線/文字/模様など
- ベースの輪郭
- パーツの輪郭

筋が10秒以上残りナイフの先で突くと消えるかたさ



パーツ用

- アイシングパーツ作り (口金を使うとき)

表面にパレットナイフをつけて持ち上げると、ツノがしっかり立つかたさ

かたさのチェック (ゆるめ/中間/かため)

- まな板シートの上にアイシングをのせてよく練り、パレットナイフで表面を平らにする。
- アイシングをナイフの先に少量とり、ならした面に2~3mmの筋をたらし、その筋が何秒で消えるかでかたさがわかる(写真・右)。(上記表参照)



❖ かたさの調整

かたくするとき → 粉糖を加えます



1 まな板にアイシングをのせ、粉糖を足す。



2 下に押しつけながら混ぜ、砂糖の粒が消えてなめらかになるまで繰り返す。

ゆるくするとき → 水を加えます



1 まな板にアイシングをのせ、パレットナイフの先端に水をつける。



2 濡らしたナイフでアイシングをよく混ぜて適度なかたさにする。