

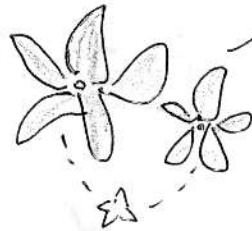


クリスマス

ダブルチョコレート ケーキ

クリスマスの

18cmのホール



ココアスポンジ 1枚

ガナッシュクリーム

いたチョコ ... 3~4枚
(300g)

さとう ... おおしじ 2

生クリーム ... 1/2はこ
(300cc)

シロップ

さとう 50g

みず 50cc

ラズベリージャム

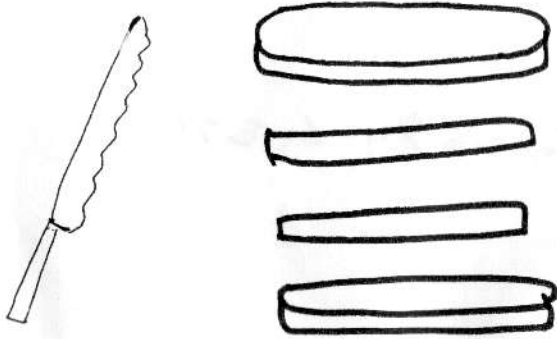
1. スポンジのじゅんじゅん

2. ガナッシュクリームをつくる

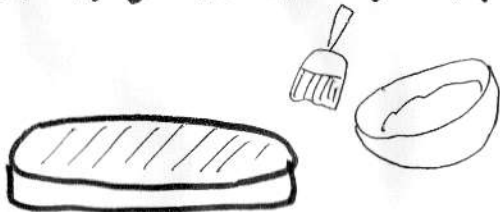
3. ケーキをつくる

1. スポンジのじゅんぴ

スポンジを 4まいにきる
(スライス)

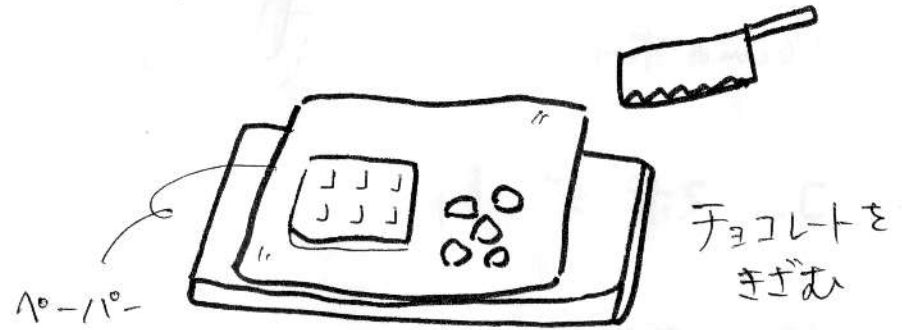


うしろにたふるめんには シロップをぬる



2. ガナッシュクリームをつくる (チョコレート)

チョコレートをゆせんでとかる



チョコレート



とけたら
おゆからはずす

チョコレートボール:

まず ① さゆ. ^{なま}生クリーム $\frac{1}{2}$ はぶん

をまぜる

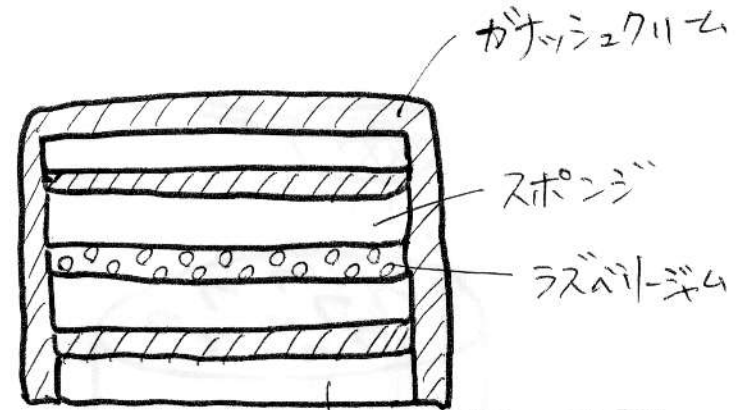


つぎに ② ^{なま}のこり ^{なま}生クリームをまぜる

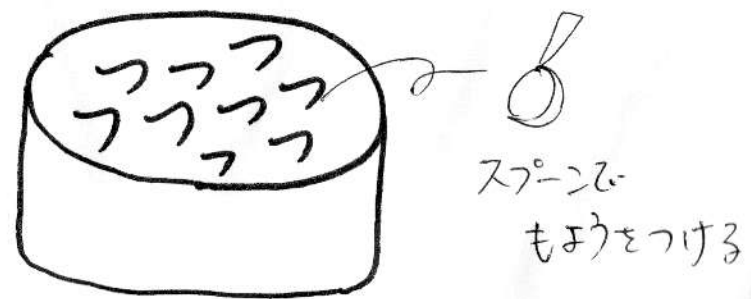
もし、かたまりがけたら
ゆせんにかける



3. ケーキをつくる



もしはからつくっていく



ガナッシュクリームが
かたまったら
ココアをふる



フルーツサイダー

くだものをき。こ
サイダーのなかにいれる

