生クリーム仕あげ
ショートケキ復習③　　2006.5.26

2006.5.23製造　賞味期限 1744g…　国りを計っても 15g.　ヨツバ 315円 菜の花生協
　　5.30　　足して200gになるはず.
表記なし　6.2 ≒ 200g!　　(ケカナシ) 398円 ヤオコー

☆ 生クリームは、室温に関係なく、氷水で冷やしながら。　冷蔵庫に戻すと固まってしまう!
けっきょくこれが、きめの細かい（⇔ ボソボソした）クリーム
の最重要ポイントかも。

プラスチックの回転台、マトファーパレットナイフたを使用.
↑やっぱりプラスチックのでも、使ったほうがよさそう.
とろっとしたら半量に仕上げ、のばしポテッとするくらいでキャセ。

いちごは、②のときのように 両端はおけるほうが、
切口がきれいでした。　中粒1パックのところが1パック半必要だけど、

今日は畑のいちごを使いました。当日直前に畑、
できあがりすぐより、20hくらい冷やしたほうが、シロップが
しっとりしておいしかったかも。

両端をおけるというよりも
きれいに並べることが
時間をかけないと
それなりに