

キュート
賞

くまの蜂蜜ぼうケーキ

みどりさん (10歳)

おすすめポイント

蜂蜜といえばクマなので、大きな蜂蜜をすくう木の棒とクマがいます。生クリームがマーブルになっているのが可愛いです。

辻口シェフのコメント

10歳ながらアイデアのセンスが光っています。まさにキュート賞にふさわしい作品です。



【材料】

[カップケーキ] 蜂蜜…30g 砂糖…30g 小麦粉…80g バター…80g
卵…2個 アーモンドプードル…20g ベーキングパウダー…3g
レモンの皮…少々
[デコレーション] 生クリーム…70g 砂糖…3g 食紅 フォンダン プリッツ
チョコレート

【作り方】

1. カップケーキを作る。
2. できたカップケーキを丸めて、蜂蜜をすくう木の部分を作り、チョコレートでコーティングする。
3. 生クリームで飾ったプリッツを2に刺す。
4. フォンダンでクマを作り、蜂蜜すくいの横におく。
5. 生クリームに着色し、お花畑のイメージで飾り付ける。

