



おうちでつくろ♪
いっしょに食べよ♪

My Christmas Cake

とっておき
レシピ

お店のこだわりケーキもステキだけど、今年はマイ・オリジナル♪
好きなもの、ゼーンぶ乗っけて #おうちでつくろう クリスマスケーキ



材料

- ・おうちでつくろ！ミニロールケーキスポンジ 1枚
- ・ホイップクリーム 100g
- ・ココアパウダー 適量
- ・マシュマロ 適量
- ・チョコペン

雪だるまのプッシュ・ド・ノエル

Step1

ミニロールケーキスポンジに
ホイップクリームを30g塗り
広げます。

Step2

スポンジが割れないように、
端から優しく巻いていきます。

Step3

ロールケーキの表面に残りの
ホイップクリームをざっくり
塗り、フォークで模様をつけ
ます。更にココアパウダーを
振って木の枝風に！

Step4

マシュマロを重ねて雪だるまを
つくり、トッピング。チョコペ
ンで目や口も描きます。お好
きなデコレーションで、かわい
くアレンジしてくださいね！



Step1

おうちでつくろ！ミニスポンジケーキのグラシン紙の
側面部分をはがしてお皿にの
せます。

Step2

ケーキの上にホイップクリ
ームを絞ります。こんもりと盛り上
げるように絞ると、トッピング
しやすく見栄えも◎！

Step3

お好みのフルーツやお菓子で、
かわいくデコレーションして
くださいね！

材料 (1個分)

- ・おうちでつくろ！ミニスポンジケーキ4枚入 1枚
- ・ホイップクリーム 15g
- ・お好みのフルーツやお菓子 適量

オープンケーキ



材料 (1個分)

- ・しっとりマフィンシリーズ 1個
(バター・チョコ・
メープル・さつまいも)
- ・ホイップクリーム5g
- ・お菓子やカラースプレーなど 適量
- ・オーナメント1~2個

デコマフィン

Step1

マフィンの上に、ホイップク
リーム5gをソフトクリーム状
に絞ります。

Step2

絞ったクリームの上に、お好
みのお菓子をトッピングします。

Step3

サンタやトナカイなどのオー
ナメントを飾って仕上げます。
お気に入りのシールをつまよ
うじに貼り付けた、オリジナ
ルピックもおすすめです。



Step1

横から見た図 上から見た図

イラスト点線のように、マフィ
ンに切り込みを入れます。

Step2

耳用のクッキーを、①の切り込み
に差し込みます。

Step3

クッキーの上に鼻と口を描
き、裏側にチョコペンを少
量塗って、裏にマフィンに貼り
付けます。

Step4

マフィンにチョコペンで目
を描きます。お菓子を使う
場合は、裏にチョコペンを
塗って、貼り付けてくださ
い。

材料 (1個分)

- ・しっとりマフィンシリーズ 1個
(バター・チョコ・メープル・さつまいも)
- ・クッキー (耳用) 2個
- ・クッキー (くち用) 1個

どうぶつマフィン

