



食べるのがもったいない！ アイシングをしよう！

アイシングとは、お菓子に施されるデコレーションの一種です。いくつも種類があるアイシングですが、砂糖・卵白・レモン汁を混ぜて作る「ロイヤル・アイシング」、バター・砂糖で作る「バタークリーム・アイシング」が特にポピュラーです。ロイヤル・アイシングは、クッキーのデコレーションに、バタークリーム・アイシングはカップケーキのデコレーションに多く使われています。

バタークリームを作ってアイシングをしよう！

今回は、カップケーキのアイシングの王道、バタークリームでカップケーキをもっとかわいく、ゴージャスにしちゃいましょう！

材料

カップケーキ約8個分（底面約5cm、高さ約3cmのベーキングカップスで焼いたカップケーキ）

- 無塩バター 140g
- 粉砂糖 280g
- バニラエッセンス 小さじ1



甘すぎるのが苦手な人は、砂糖を加減しましょう。



Point

準備

・バターを常温、または少しレンジにかけて柔らかくしておく。

2 混ぜる



バターに粉砂糖を混ぜる。



粉砂糖は数回に分けて混ぜる。

3 着色する



着色料は少量で色が付くので、分量を加減して注意しながら着色しましょう。



混ぜていくと次第に色が変わっていく。

着色料はスーパーなどで購入できます。混ぜやすいので液体タイプがおすすめです。



Point

1 クリーム状にする



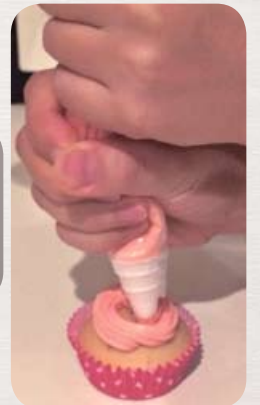
バターをクリーム状になるまで混ぜる。

4 アイシングする

今回は絞り器を使ってアイシング。



絞り器はスーパーで買える。



できあがり！

