

動画で確認する➡➡



結論

スポンジケーキは【冷凍可能】です!!

準備するもの

- 余ったスポンジケーキ
- ラップ
- フリーザーバック

作りやすいスポンジケーキはこちら

<https://youtu.be/Y2KmP9g138E>



保存方法

余ったスポンジをラップに包む



乾燥が大敵よ



フリーザーバックに入れて



冷凍庫で保存する

賞味期限

冷凍庫で 1ヵ月 ほど

解凍方法

冷蔵庫の中でゆっくり解凍
(一晚)



常温で解凍すると、結露が発生して
湿ってしまい美味しくなくなります

解凍スポンジをおいしく食べるコツ

シロップをたっぷり塗る

解凍したスポンジは乾燥気味なので、
使うときはシロップ(お砂糖1:お水1:リキュール0.5)を
たっぷり塗ってから別のケーキへ変身させましょう

解凍スポンジを使ったアレンジレシピ

レアチーズケーキのボトムスポンジとして♪
ムースケーキのボトムに最適です♪

こちらはお花のイラストケーキ

<https://youtu.be/J3AjM5Bc7qM>



こちらはひまわりのイラストケーキ

<https://youtu.be/1AURorLybDg>



こちらはカップのイラストケーキ

<https://youtu.be/jnWLn5dxnHc>

