

第5回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

メニュー名

チョコを溶かしてびっくりぽん！

氏名: 鈴木 葵



PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

高校の先生方に感謝を込めて作りました。先生方の温かい対応で、人と関わることが苦手で壁を作っていました但取り除かれました。

壁をチョコドームで表現し、中には私を表現するロールケーキを入れました。温めたソースで溶かし、溶かしたチョコと一緒に食べることでその出来事を表現しました。

先生方に美味しいと言って頂けると嬉しいです。

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	
●ロール生地			
卵	3個	①卵をボウルに入れ、ハンドミキサーでコシを切るように混ぜる。 ②①を湯煎にかけながら、ハンドミキサーで混ぜていく。 この時、ぞっと湯煎にかけるのではなく、ときどき湯煎からおろして混ぜる。 ③②の泡が安定し色が白っぽくなってきたら、ハンドミキサーの速度を落とす。 ④③に湯煎しておいたバター・牛乳を入れ、混ぜる。 ⑤2回ふるった薄力粉を④に入れ、切るように混ぜる。 ⑥混ざったらクッキングシートを敷いた天板に生地を入れ、カードで表面を滑らかにする。 ⑦210℃で予熱しておいたオーブンで210℃で10～15分焼く。	
グラニュー糖	80g		
薄力粉	80g		
バター	15g		
牛乳	15g		
●クリーム			
生クリーム	200g		⑧ボウルに水・氷・塩を入れ、そこにひとまわり小さいボウルをのせる。
グラニュー糖	14g	⑨生クリーム・グラニュー糖・いちごソースを入れ八分立てになるよう混ぜる。	
いちごソース	大さじ1		
●ドームチョコレート/ロールケーキ仕上げ			
板チョコ	6枚	⑩板チョコをボウルに入れ、湯煎にかける。 チョコが溶けたら膨らませておいた風船にチョコを付けて、冷やしておく。	
いちごソース	50g		
飾りのいちご	6個	⑪いちごをハート型、キウイをイチヨウ切り、中に入れるいちごは小さく切る。	
キウイ	2個		
中に巻くいちご	5個	⑫⑦で焼けた生地の手前に切り込みを入れる。	
⑬⑫にクリームを3割程度のせ塗り、いちご・キウイを交互にのせる。			
⑭⑬を手前から巻いていく。巻き終わったら周りにクリームを塗り、一人分に切り皿に盛る。			
⑮⑪でカットした飾りのフルーツをのせ、その上にチョコドームをかぶせる。			
⑯いちごソースを温め、チョコドームの上からいちごソースをかけ、完成！			