

メニュー名

抹茶とあずきの和なケーキ

学校名: 桜美林 高等学校

氏名: 池田 夢

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

抹茶が大好きな母のためにあずきと合わせて和風なケーキを作りました。あずきの甘みが強いのでクリームを控えめにしました。いつも仕事と家事をがんばっている私の自慢の母にいつもありがとうと伝えたいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
<ジュノワーズ> 卵 小麦粉 ベーキングパウダー サラダ油 豆乳 グラニュー糖	2個 55g 1g 10ml 10ml 45g }【A】 }【B】	① 15cm型にクッキングシートをセットし、オーブンを180℃に予熱。【A】をふるう。 ② 卵とグラニュー糖を約50℃で湯煎しながらハンドミキサーで混ぜる。 ③ たくさんの泡でフワツとなったら湯煎からおろし、固めのクリーム状になるまで混ぜる。(泡がほとんどなくなるまで！) ④ ふるっておいた【A】を③に2回に分けて入れ、ゴムベラでさっくり混ぜる。 ⑤ ④に【B】を混ぜ合わせたものをまわし入れ、泡をつぶさないように底からしっかり混ぜる。 ⑥ ⑤を型に流し入れ、3回程度10cm程の高さから台に落として大きな気泡をだす。 ⑦ 180℃のオーブンで15分、その後170℃で10分焼き、あら熱をとる。 ⑧ ボウルの底を氷塩水(分量外)につけ、クリームの材料を7～8分立てにする。 ⑨ あら熱がとれたら⑦(ジュノワーズ)を半分にスライスし、お湯と砂糖を混ぜたシロップを切った面にぬる。その上にクリーム→あずき→スポンジと重ね、全体をナッペしてデコレーションして出来上がり！
<クリーム> 生クリーム グラニュー糖 抹茶	1パック 15g 3g	
<シロップ> お湯 砂糖	大さじ3 大さじ6	
あずき	1缶	
		ポイント ☆ ジュノワーズが焼き上がったら20cm程の高さから落とし、焼き縮みを防ぐ！ ☆ ナッペに時間をかけすぎるとボソボソになるのですばやく！