

メニュー名

桃バラのショートケーキ

学校名: 東京都立赤羽商業 高等学校

氏名: 後藤 安紀

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

このケーキは自分が結婚するときに、両親への感謝をこめて贈るイメージで作りました。

赤いバラには純粋な愛。黄色いバラには友情。白いバラには深い尊敬の意味があります。結婚に至るまでの間には様々な人との関わりがあります。お世話になった方達への感謝をバラに込めながら、特に自分を育ててくれた両親へ深い感謝を込めてこのケーキを贈りたいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
		●初めに ① スポンジに使うものを用意し、薄力粉をふるっておく。
●スポンジ		
薄力粉 砂糖 卵 牛乳	100g 80g 3個 大さじ2	① 卵を溶き、砂糖を加えます(高速で混ぜる)。 ② 卵が白くなるまでミキサーで混ぜる。 ③ 「の」の字が書けるようになったら、ハンドミキサーを低速にし、1～2分ほど混ぜる。 ④ ③ の生地に2、3回に分けて薄力粉を入れ、混ぜる。 ⑤ ざっくり混ぜたら牛乳を入れ、ヘラに持ち替え、生地を切るように混ぜる。 ⑥ ⑤ でできた生地を容器に流し入れ、気泡を抜くために2～3回ほどトントン落とす。 ⑦ 180度のオーブンで25分ほど焼く。
●生クリーム		
生クリーム 砂糖	300ml 適量	① 生クリームをボールに入れ、砂糖も加えて混ぜる(高速)。 ② 角が立つくらいまで混ぜる。
●バタークリーム		
無塩バター 卵白 砂糖 食紅	100g 1個分 35g 適量	① 室温に戻して柔らかくなったバターを、泡だて器で白っぽくなるまでよく混ぜる。 ② 別のボウルに卵白を入れ、軽く泡立てたら、砂糖を2回に分けて入れ、角が立つまで混ぜる。 ③ ① のバターに ② のメレンゲを3回に分けて入れ、その都度よく混ぜる。(食紅で色を付ける)
●桃のバラの作り方↓		
桃(白桃缶) 桃(桜桃缶) 食紅	1缶 1缶 適量	① 桃を薄切りにする。 ② 薄切りにした桃を巻くようにして花びらを作る。 ★ポイント→内側の部分は少し折ると見た目がきれいに見える
●飾り付け		
		① 粗熱を取ったスポンジを2つに割る(切る)。 ② スポンジの内側表面にクリームを塗り(2枚)、細かく刻んだ桃を土台になるスポンジにのせる。 ③ クリームを塗ったスポンジを上のにのせる。 ④ スポンジ全体にクリームを塗り、表面や横にクリームを絞り、飾り付ける。 ⑤ 作った桃のバラと色を付けたバタークリームを飾り付ける。 必須→愛情を込めて作る