

メニュー名

母の日のチーズケーキ

学校名: 長野女子 高等学校

氏名: 中村 奈々絵

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

私は、母に日頃の感謝を込めて作りました。
仕事を終えて疲れているのに夕食を作ってくれる母のために、フルーツをふんだんに使いました。
母の日をテーマにして作ったので、このケーキを食べて少しでも疲れをいやしてもらえたら嬉しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●ぶどうゼリー ぶどうジュース(100%) ぶどう [A]粉ゼラチン 水	200ml 100g 7g 大さじ3	①クリームチーズ、生クリームを常温にしておく。 ②[A][B][C][D]の粉ゼラチンと水をそれぞれ耐熱性の容器に入れ、ゼラチンをふやかす ③鍋にぶどうジュース、ぶどうの実の皮をむき4等分したものを入れる ④[A]を湯煎で溶かし、③に加えて混ぜ、型に流し込み冷やして固める
●レアチーズケーキ クリームチーズ 砂糖 生クリーム ヨーグルト レモン汁 [B]粉ゼラチン 水	200g 80g 200ml 100g 大さじ1 9g 大さじ3	⑤ケーキ型の底と周りにクッキングシート敷く ⑥ビスケットをフードプロセッサーで細かく砕き、溶かしたバターを加えてよく混ぜる ⑦⑤の底に⑥を敷き詰め、冷やして固める ⑧ラズベリーソースを作る。フードプロセッサーにラズベリー、苺、水を入れてピューレ状にする ⑨鍋に⑧を入れ、砂糖を加えて溶けるまで加熱したら裏ごしし、約100gと40gに分ける ⑩柔らかくなったクリームチーズを泡立て器で練り、なめらかになったら砂糖を加え混ぜる ⑪⑩に生クリーム、ヨーグルト、レモン汁を加える ⑫[B]を湯煎で溶かし⑪に加えて素早く混ぜる ⑬⑫を【A】300gと【B】100gに分け、【B】の方を⑨のラズベリーソース(40g)に加えよく混ぜる ⑭⑦の型に【A】の生地を、底のビスケットが見えなくなるまで流し込む(1cm程)
●土台 ビスケット バター	100g 50g	
●ラズベリーソース 冷凍ラズベリー 水 砂糖 [C]粉ゼラチン 水	250g 適量 大さじ1 5g 大さじ3	⑮④のぶどうゼリーを型から外して、⑭の中心に置く ⑯【A】の生地と、ラズベリーソースを混ぜた【B】の生地を⑮に交互に流し込み、マープル模様になるようにする ⑰⑯を冷やし固める ⑱残りのラズベリーソース(100g)に湯せんで溶かした[C]を加えて素早く混ぜる ⑲⑰の上に⑱を流し込み、さらに冷やして固める
●飾りつけ ホワイトチョコレート 苺(大) アラザン セルフィーユ	1枚 3粒 適量 適量	⑳湯煎で溶かしたホワイトチョコレートをコルネに入れ、クッキングシートの上に蝶々の絵を描き、クッキングシートにカーブがつく状態にして冷蔵庫に入れ固める ㉑苺をバラ型にする ㉒ナパージュを作る。ふやかした[D]のゼラチンを温めたお湯に加えて溶かす ㉓ナパージュを⑲に塗り、つやをだす ㉔苺のバラの上にアラザンを適量のせ、バラの間にセルフィーユを飾り付ける ㉕最後に㉔を上に乗せて完成
●ナパージュ [D]粉ゼラチン 水 水	3g 大さじ1 50ml	