

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 申込用紙

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号 3005

メニュー名

花束ケーキ～感謝の思いをのせて～

学校名: 赤羽商業 高等学校

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

ケーキにフルーツを貼り、花束に見立て、そこへリンゴの蝶が花の蜜を吸いに来たようにしてみました。さらに中心に白桃のバラを置いて、両親への感謝の気持ちを表しました。育ててくれた両親の結婚記念日にこの花束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	調理時間
●スポンジ 卵 3個 砂糖 90g 薄力粉 90g バター 30g		●初めに ① 薄力粉を2回ふるっておく ① 卵白と卵黄を分ける。卵白は角がたつまで泡立て、砂糖、卵黄を加えて、さらに混ぜる。 ② ふるった薄力粉を振り入れ、さっくり混ぜる。 ③ 溶かしたバターを振り入れ、さらに混ぜる。 ④ 型に生地を流し入れる。 ⑤ 180℃のオーブンで40分焼く。	90 分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
●生クリーム 生クリーム 400ml 砂糖 30g		① 大きなボールに氷水を入れ、生クリームを入れたボールを冷やしながらかき混ぜる。 ② 少しとろみがついたら、砂糖を入れ、しっかり泡立てる。	
●デコレーション イチゴ 3個 キウイ 4個 ゴールドキウイ 2個 バナナ 1本 オレンジ 1個 ブルーベリー 10粒		① 粗熱を取ったスポンジを3枚に切る。 ② スポンジに生クリームを塗り、間にキウイと桃をのせる。 ③ スポンジ全体にクリームを塗り、フルーツを飾る。	
●桃のバラの作り方 白桃缶詰 1缶		① 白桃を薄切りにする。 ② 薄く切った白桃を、巻くようにして花びらを作る。	
●リンゴの蝶の作り方 リンゴ 1/2個		① リンゴを半分に切り、さらに半分に切る。 ② リンゴをL字型に切る。 ③ 羽となる部分を整える。	