

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 3221

メニュー名

アップルローズのシャルロットケーキ

学校名: 長野県上田千曲 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

私はいつも支えてくれる家族のみんなに私の大好きなお菓子作りで感謝を伝えたいなと思いました。シャルロットケーキは周りにリボン巻くのが印象的で飾りにバラのようにりんごを飾ることでさらにプレゼントのようにして感謝の気持ちを表現してみました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
(生地)		<生地>	調理時間 90分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
卵黄	3つ	① 卵黄と砂糖45gをよく混ぜておく。	
卵白	3つ	② 卵白をハンドミキサーで泡立て、砂糖45gを2回に分けて入れる。	
砂糖	45g	③ 角が立ったら①を入れてゴムベラで軽く混ぜる。	
薄力粉	90g	④ 2回程ふるった粉を③の中に入れて混ぜるがあまり混ぜすぎないようにかつ、粉がだまにならないようにする。	
粉糖	適量	⑤ 型は18cmを使うので直径18cmの円2つと13cmの長さに生地をしぼれるように線をクッキングシートにひく。 円はうずまき状にしぼる。	
(りんごのワイン煮)		⑥ しぼったら粉糖をかけて180°C8分で予熱したオーブンの中に入れる。	
りんご	1つ	<カスタードムース>	
ワイン	100ml	① 卵黄と砂糖を白くなるまで混ぜる。	
砂糖		できたら薄力粉を入れてよく混ぜる。	
(カスタードムース)		② 牛乳を鍋で沸騰させて①の中に少しずつ入れてよく混ぜる。	
卵黄	2つ	③ ②を鍋にもどしとろみができるまで絶えず混ぜる。火を止めたならバニラオイルを5滴たらす。	
砂糖	30g	④ 生クリームに砂糖を入れてゆるく、泡立てる。	
牛乳	100ml	⑤ ④を③の中に入れて混ぜる。	
生クリーム	200ml	<生地>	
薄力粉	20g	⑥ 焼きあがったビスキュイの13cmの方を半分に分けて型の側面に並べる。 底面にはうずまき状に焼いたものを敷く。	
バニラオイル	5滴	⑦ カスタードムースを半分ながしこみ、もう1つのうずまき状に焼いたビスキュイを敷いたら、また上に残りのカスタードムースを流して冷蔵庫で2時間冷やす。	
砂糖	20g	<りんごのワイン煮>	
ブルーベリー	30g	① りんごを4等分にしてうすくスライスする。	
		② 鍋に並べて砂糖とワインを入れておとしぐたをして沸騰させる。 沸騰したら弱火で15分煮る。	
		③ 出来上がったりんごをくるくる巻いてそれをさらに包むようにして巻いていくとバラのようになるのでそれをできるだけ作る。	
		<飾りつけ>	
		① 冷え固まったケーキの上にバラにしたりんごをのせてその間にブルーベリーをのせる。	
		② 最後に周りにリボンを巻いたら完成!	