

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 3223

メニュー名

ストライプシフォンケーキ

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

毎日家族の為に頑張ってくれて、どんな時でも一番近くで応援してくれる母に感謝の気持ちを込めて、まだまだ母のケーキには敵いませんが母がいつも作ってくれる大好きなシフォンケーキを少しアレンジしたケーキを作りました。

普通のケーキと違い、切ったときに断面がストライプになるようにしたところがポイントです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
卵(L)	3個	(前準備) ・卵を卵白と卵黄に分けておく。	100分
砂糖	60g	・粉類をまとめてふるっておく。	
サラダ油	35g	・オーブンを190℃に予熱しておく。	
お湯	45g		
薄力粉	42g	① ボールに卵白を入れ、砂糖の半量を3回に分けて加えながらハンドミキサーでかき混ぜてメレンゲをつくる。	
ココア	18g	② 別のボールに卵黄を入れ、残りの砂糖を加えてもったりするまで混ぜる。	
いちご	適量	③ ②にサラダ油とお湯を加えてしっかり混ぜる。	
生クリーム	1パック	④ ③にふるった粉類を入れ、ゴムベラでざっくり混ぜる。	
砂糖	適量	⑤ ④のボールに①を1/3入れてある程度混ぜたら生地をすべて①のボールに入れ、気泡をつぶさないように底からすくい上げるようにして混ぜる。	
ミント	少量	⑥ クッキングシートを敷いた鉄板に生地を流し入れ、上から落として空気を抜き、オーブンで15～17分焼く。	
チョコレート菓子	2本	⑦ 焼き上がったら生地の粗熱が取れるのを待ち、たて4等分に切る。	120分
粉砂糖	少量	⑧ 全体に生クリームをぬり、刻んだいちごをのせる。	
		⑨ 手前から1列ずつ生地を巻いていき、どんどん厚くなるように重ねて巻いていく。(これを4回繰り返す)	分
		⑩ 大きなロールケーキの形になったらナッペをし、生クリーム、いちご、ミント、チョコレート菓子でデコレーションし、粉砂糖をふりかける。	

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間