

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 **3225**

メニュー名

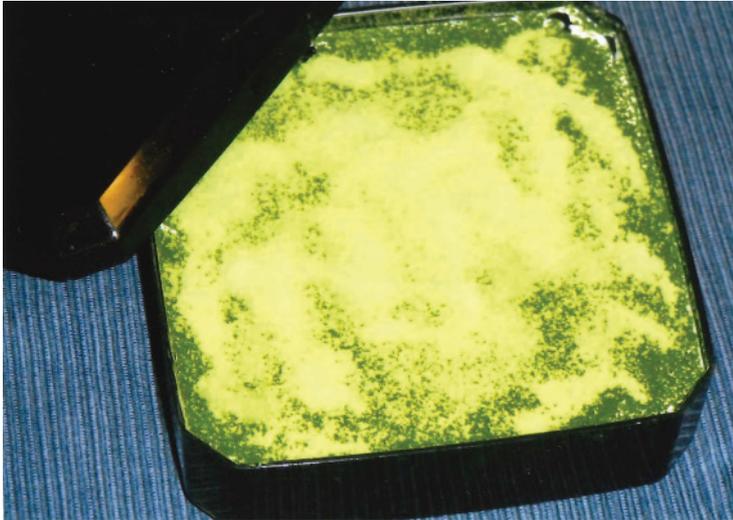
抹茶ティラミス

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

毎日毎日忙しい父のために作りました。父は甘いものが少し苦手なので甘さを少し抑えて抹茶を使い、程良い甘さにしました。製菓は趣味なので製菓で感謝を伝えました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	
カステラ		カステラ	調理時間 〔 60 〕分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
卵	1個	① 型にクッキングシートを敷いて、オーブンを180℃に予熱しておく。	
グラニュー糖	15g	② 卵とグラニュー糖とはちみつを合わせ混ぜる。(もったりするまで!)	
はちみつ	10g	③ バニラエッセンスを加えて混ぜ、薄力粉をふるいながら加えてゴムベラで混ぜる。	
薄力粉	20g	④ 型に③を流し込み空気を抜いて、180℃で10分焼く。	
バニラエッセンス	少々	10分焼いたらアルミホイルをかぶせてもう10分焼く。	
クリーム		クリーム	
生クリーム	100ml	※マスカルポーネチーズを室温に戻す。	
砂糖	15g	① ボウルに生クリームと砂糖を加え混ぜる。	
マスカルポーネチーズ	100g	② ツノが立つくらいになったら、マスカルポーネチーズを加えて混ぜる。混ぜ終わったら、絞り袋に移す。	
スポンジ		スポンジ	
カステラ	100g	① ボウルに抹茶パウダーを入れお湯を2～3回に分け入れ、その都度よく混ぜる。	
お湯	100ml	② カステラをバットに入れ、①をかける。	
抹茶パウダー	10g	仕上げ	
仕上げ		① 容器にスポンジを入れて、クリームを絞る。	
抹茶パウダー	適量	冷蔵庫で15分程冷やしておく。	
		② 冷蔵庫から取り出し、抹茶パウダーを振りかける。	