

# 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 3253

メニュー名

## 抹茶とほうじ茶のムースケーキ



学校名: 忍岡 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

私の母がほうじ茶と抹茶が好きなので、いつも仕事と家事を頑張ってくれているので感謝の気持ちを込めて今回作らせていただきました。「お母さんいつもありがとう！」

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
<b>【ビスキュイ】</b>	18cm型	<b>【ビスキュイ】</b> ① クッキングシートに直径17cmの円を書く。オーブンを180℃に予熱しておく。 ② 卵黄とグラニュー糖Aをよく混ぜ合わせておく。 ③ 卵白は泡立て途中グラニュー糖Bを2回に分けて加える。 ④ ②と③を混ぜ合わせ薄力粉を振って入れ泡を潰さないよう、粉残りしない程度に混ぜる。 ⑤ ①の裏に植物油を塗っておく。絞り袋に口金10mmをセットして生地を渦状に絞り出す。絞り終わったらグラニュー糖を2、3回振りかける。 ⑥ 180℃のオーブンで15分焼く。 ⑦ 焼き上がったら常温でしっかり冷ましクッキングシートをはがす。大きい場合は型の大きさに合わせて切って底にセットする。	90
卵黄	2個	<b>【ほうじ茶ムース】</b> ① 水Aに粉ゼラチンを振り入れ冷蔵庫でふやかす。 ② ほうじ茶葉と水Bを鍋に入れ中火で加熱する。沸騰したら弱火にして3分加熱する。 ③ ②を茶こしに通してボウルに入れ、①を混ぜる。①が溶けたら牛乳を3回に分けて加える。冷水につけて冷やしておき時々混ぜる。 ④ 卵白はビールの泡くらいまで泡立てる。グラニュー糖Aを3回に分けて加えその都度泡立てる。低底で1分混ぜキメを整える。 ⑤ 生クリームにグラニュー糖Bを加え7分立てにする。 ⑥ ③のとろみがついたら⑤を3回に分けて加え混ぜ合わせる。 ⑦ ④をさらに泡立て器でキメを整え、⑥に3回に分けて加える。 <b>【あんこジュレ】</b> ① 鍋に水を入れて火にかけ、沸騰直前で火からおろし粉ゼラチンを振り入れ手早くかき混ぜゼラチンをよく溶かす。 ② ①にあんこを加え混ぜボウルにうつし冷水で冷やす。 ③ 冷めたら15cmの型にラップをピンと張りあんこジュレ、ほうじ茶ムースの順に流し入れ冷蔵庫で固める。 <b>【抹茶ムース】</b> ① 鍋に牛乳を入れ沸騰直前まで温める。抹茶パウダーとグラニュー糖Aを良く混ぜ合わせ牛乳に少しずつ混ぜ合わせ60℃になったら粉ゼラチンを振り入れ手早く混ぜゼラチンを溶かす。 ② ①をこし器でこし、冷水で冷やしながらかき混ぜる。 ③ 生クリームにグラニュー糖Bを加え7分立てにする。②に生クリームを3回に分けて加え泡を潰さないように混ぜる。 <b>【組み立て】</b> 18cmの型に入っているビスキュイの上に冷蔵庫で固めたほうじ茶ムースとあんこジュレをほうじ茶ムースを下にしてのせ抹茶ムースを流し入れる。冷蔵庫で冷やし固める。 <b>【抹茶グラサージュ】</b> ① 水Aに粉ゼラチンを振り入れ冷蔵庫でふやかす。 ② 鍋に水B、抹茶パウダー、グラニュー糖を入れ沸騰直前に火からおろし①を加え手早く混ぜ溶かす。 ③ 氷水で冷やしながらかき混ぜる。 ④ 冷蔵庫で冷やしていたケーキに抹茶グラサージュをかけ冷蔵庫で冷やし固め、栗の甘露煮と黒豆を飾りつけ完成。	
グラニュー糖A	30g		
卵白	2個		
グラニュー糖B	30g		
薄力粉	60g		
グラニュー糖	適量		
<b>【ほうじ茶ムース】</b>			
粉ゼラチン	8g		
水A	32ml		
ほうじ茶葉	大さじ3		
水B	190ml		
牛乳	45ml		
卵白	1個		
グラニュー糖A	9g		
生クリーム	75ml		
グラニュー糖B	大さじ3		
<b>【あんこジュレ】</b>			
粉ゼラチン	5g		
あんこ	150g		
(粒でもこしでも)			
水	110ml		
<b>【抹茶ムース】</b>			
抹茶パウダー	8g		
グラニュー糖A	30g		
牛乳	180ml		
粉ゼラチン	10g		
生クリーム	200ml		
グラニュー糖B	大さじ2		
<b>【抹茶グラサージュ】</b>			
粉ゼラチン	7g		
水A	28ml		
抹茶パウダー	5g		
グラニュー糖	80g		
水B	270ml		
<b>【仕上げ】</b>			
栗の甘露煮	適量		
黒豆	適量		