

# 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 3102

メニュー名

## 水無月風イチジクのレアチーズケーキ

学校名: 東京農業大学第一 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

いつもお世話になっている母のためにつくりました。お酒を楽しむことが趣味な母のために、それに合うイメージのイチジクを使ったケーキに挑戦しました。いつもはあまり甘い物を選ばない母でも美味しく食べられるよう、甘さ控えめのレアチーズケーキを選び、誕生月の和菓子である水無月風に仕上げた点がポイントです。このケーキで、普段は恥ずかしくて言えない母への感謝が伝えられたら嬉しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
<ボトム部分> 市販のビスケット 無塩バター 塩	60g 30g 適量	—はじめに— ① クリームチーズを室温に戻しておく。 —ボトム部分— ① ビスケットを保存袋に入れて麺棒などでたたいて細かく砕き、ボールにあける。 point:ムラのないよう平たくしてたたくと食感がよくなる。	90分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
<レアチーズケーキ部分> クリームチーズ グラニュー糖 レモン汁 粉ゼラチン 生クリーム	200g 65g 15cc 5g 200cc	② ①へ、電子レンジで10秒ほど溶かしたバターと塩を加えよくかき混ぜる。 ③ ②を、ケーキ型の底へスプーンなどで押しつけながら敷きつめる。 —レアチーズケーキ部分— ① ボールにやわらかくなったクリームチーズを入れ、ゴムベラで練り、グラニュー糖を数回に分けて入れてまんべんなくかき混ぜる。 ② 適量の熱湯でふやかしておいたゼラチンとレモン汁を①に加えよく混ぜ合わせる。 ③ 生クリームを6分立てほどに立て、②へ数回に分けながらしっかり混ぜ合わせる。 ④ ③をボトムを敷いたケーキ型へ流し込み30分ほど冷やす。 point:このときトントンと型を落とし空気をぬくと、完成が綺麗になる。	
<ゼリー部分> 水 アガー グラニュー糖	500g 10g 30g	—ゼリー部分— ① イチジクのへたをとり除き、実の中が見えるようスライスし、5つは半月形になるよう1/2カットし、1つはおうぎ形になるよう1/4カットにする。 ② ボールにアガーとグラニュー糖を加え、泡立て器でかき混ぜる。 ③ ②に熱湯を加え、しっかり混ぜ合わせる。 ダマができた場合は弱火にかけて溶かしきる。 ④ 冷やし固まったレアチーズケーキと同じ型へ①のイチジクを並べる。 point:中央には1/4カットを花のように並べ、その周りへ1/2カットを放射線状に並べると、見映えもよく、切り分けやすくなる！ ⑤ ④の状態となった型へ、③をゆっくり流し込む。 ⑥ ⑤のイチジク同士のすき間へあずきを入れる。 point:型をはずした時、横からも綺麗に見えるよう、型のフチのギリギリまであずきを入れる ⑦ 再度冷蔵庫で冷やす。	
あずき (つぶ状で ホロホロとした 形あるもの) ドライ白イチジク	適量 100g (6コ)	—最後に— ① 温めたタオルを、ケーキ型の周りへ当ててからケーキを取り出す。 以上	