

# 第9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

30

メニュー名

お菓子に込める感謝の気持ち～ザッハトルテに乗せて～

学校名/氏名

千葉県立木更津東高等学校

M・Y



PR文

私の成長を表したケーキです。  
土台は家族が好きなザッハトルテ。チョコのスパイラルは、私の進路。それを支えるチョコプレートは友達。私の夢をずっと友達が応援してくれました。私が夢を諦めずにいられたのは友達のおかげなので、スパイラル(私の道)が折れないよう支えるプレート(友達)それを支える土台(家族)です。金箔と花のついたスパイラルは私の目指す道。私はみんなに支えられてきたという感謝を込めました。

調理時間

90 分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

工程名	材料・分量	作り方と調理のポイント
1 ザッハトルテ生地	薄力粉(30g) ココア(35g) 卵黄(3個) グラニュー糖(50g) バター(45g) 卵白(3個) グラニュー糖(20g)	～準備～ ◎型にクッキングシート(15cm型) ◎バターを湯煎で溶かす ◎薄力粉、ココアを振るう ◎オーブンを180度に予熱  ①卵黄、グラニュー糖(50g)を白っぽくもったりするまで混ぜる。 ②卵白、グラニュー糖(20g)をツノが立つまで泡立てる。 ③①に振った薄力粉、ココア、メレンゲ1/3を加え、混ぜる。 ④残りのメレンゲを加えて混ぜ、溶かしバターを加える。 ⑤型に入れ、空気を抜く。 ⑥180度に予熱したオーブンで30～35分焼成。
2 グラサージュ	チョコレート(100g) 生クリーム(100g) 洋酒(5g)	①生クリームを温める。 ②ボウルにチョコレートと洋酒を入れ、①で温めた生クリームを加える。
3 サンド用アプリコットジャム	アプリコットジャム(60g) 熱湯(10g)	①アプリコットジャムに入っているあんずを包丁で刻む。 ②刻んだアプリコットジャムに熱湯を加え混ぜる。

4	チョコのスパイラル、プレート	チョコレート(120g)	<p>①テンパリングをする。</p> <p>②プレート:OPP シートに適量のチョコレートを流し 2~4mm の厚さに伸ばし、バットなどで重しをし、冷蔵庫で固める。 固まったらセルクルで抜く。</p> <p>②スパイラル:長方形に切った OPP シートに適量のチョコレートを流し、波形のコームで線をつける。少し固まったらめん棒などに巻き付け、冷蔵庫へ。</p> <p>③固まったらフィルムを剥がす。</p>
5	組み立て	生クリーム(100g) グラニュー糖(7g) アーモンドダイス(適量) 泣かない粉糖(適量) 金箔 シュガーペーストの花 いちご(4 個くらい)	<p>①粗熱の取れたザッハトルテの生地にグラサージュをかけ、側面にアーモンドダイスをつけ、冷蔵庫で固める。</p> <p>②生クリームを泡立てる。</p> <p>③ザッハトルテの上に丸口金で絞る。</p> <p>④生クリームの上にチョコレートのプレートをのせ、その中心にいちごを飾る。</p> <p>⑤粉糖、スパイラル、金箔、花を飾り完成。</p>
6			
7			
8			
9			
10			