

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

7

メニュー名

アプリコット&チーズのショコラドリップケーキ

学校名/氏名

静岡県立掛川東高等学校

M・Y



PR文

大好きな恋人に感謝を込めて作りました。今年一年、彼のおかげでどんなことも乗り越えることができました。彼はいつも私のことを励まし、高めてくれるかけがえのない人です。そんな彼を喜ばせたいと思い、見た目はショコラドリップで美しく、味は甘めのチーズクリームに少し酸味があり、チョコレートとの相性も良いアプリコットジャムを合わせて甘くもさっぱりと食べられるように考えました。

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 ココアジェノワーズ(4号)	卵 90g 砂糖 40g 薄力粉 35g ココアパウダー5g バター15g 牛乳 15ml	<ul style="list-style-type: none"> * オープンを 170 度で予熱しておく。 * 牛乳を常温に置いておく。 * 薄力粉とココアパウダーをあわせて 3 回ふるう。 ①卵と砂糖を湯煎しながら人肌になるまでホイッパーで混ぜる。 ②人肌まで温まったら湯煎から外し、更に混ぜる。バターを湯煎する。 ③ 爪楊枝が自立するくらいまで泡立ったら低速に切り替えて 2 分くらいキメを整えるために混ぜながら牛乳を加える。 ④ふるっておいた薄力粉とココアパウダーをもう一度ふるいながら③に入れ、手早くゴムベラで混ぜる。 ⑤湯煎したバターを加えて手早く混ぜる。 ⑥20～25 分焼く。 ⑦焼き上がったなら 15cm くらいの高さから落として蒸気を抜き、ケーキクーラーの上に上下逆にして型から外し、硬く絞った濡れ布巾をかぶせてさます。
2 デコレーション①	生クリーム(動物性 40%ほど)100ml 生クリーム(植物性 40%ほど)100ml 砂糖 18g+15g クリームチーズ 50g アプリコットジャム適量	<ul style="list-style-type: none"> ①2 種類の生クリームを混ぜ、18g の砂糖を加える。 ②ホイッパーで泡立てる。 ③クリームチーズに②のクリームを 50g と 15g の砂糖を加え、ホイッパーで混ぜる。 ④冷めたジェノワーズを 3 枚にスライスし、間にアプリコットジャムと③のチーズクリームをサンドする。⑤ホイップクリームで表面をナッペする。

3	デコレーション②	ココアパウダー10g 砂糖 15g 水 17g 生クリーム 25g ゼラチン 1g	①ゼラチン以外の材料を鍋に入れて混ぜながら温める。 ②ゼラチンを加えて更にとろみがつくまで温める。 ③とろみがついたら漉す。 ④ナッペしたケーキにかける。 ⑤ナッペで残っているホイップクリームで上の面をデコレーションする。
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			