

# 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

87

メニュー名

薔薇のチーズケーキ

学校名/氏名

東京都立忍岡高等学校

K・A



PR文

家事と仕事で疲れている母に少しでも元気を出して欲しくて、母の大好きなチーズケーキを作りました。チーズケーキの上には餡細工で作った薔薇を乗せ、白い薔薇の花言葉でもある尊敬を含め日頃の感謝の気持ちを伝えられたらいいなと思い調理しました。

調理時間

85 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 イチゴジャム	冷凍イチゴ 200g 砂糖 大さじ1 レモン汁 25g	①冷凍されているいちごを電子レンジ 500W で一分半解凍する。 ②解凍したいちごをフライパンにいれ、ヘラで潰しながら3分加熱する。 ③とろみがついたら、砂糖とレモン汁を加える。 ④③を冷蔵庫で冷やす。 ⑤ゼリー状に固まったら完成
2 ボトム生地	ビスケット 50g 溶かしバター(無塩)30g	①ビスケットはビニール袋に入れ、めん棒などでたたいて細かく砕き、溶かしバターと合わせ、型に敷きつめる。 ②冷蔵庫で冷やす
3 チーズケーキ	クリームチーズ 200g 砂糖 60g ヨーグルト 80g レモンの絞り汁 大さじ1 生クリーム 80g 粉ゼラチン 5g	①ボウルに室温に戻したクリームチーズと砂糖を入れ、ハンドミキサーでクリーム状になるまで混ぜ、ヨーグルトとレモンの絞り汁を加え混ぜる。 ②粉ゼラチンを溶かす ③溶かしたゼラチンを加え、ゴムベラで混ぜる。 ④別のボウルに生クリームを入れ、七分立てに泡立て、③に2回に分けて加え、切り混ぜる。 ⑤冷やしておいた生地が入っている型へ流し込み、冷蔵庫で冷やす
4 餡細工	水飴 30g 水 40g 砂糖 70g 食紅 ひとかき	①鍋に全てを計り入れて強火にかける ②表面全体からふつふつ煮立ってきたら、10秒数えてクッキングシートに流します。 ③フォークですくうように混ぜながら、軽く冷ます。 ④ある程度冷ましたら、手で折るように練る 白はそのままツヤが出るまで練り、赤は着色料を入れ練る。

			⑤ハサミで 1cm から 2cm 幅くらいにきって、手で押し伸ばして合体させていきます。 ⑥薔薇の形に形成して完成
5			
6			
7			
8			
9			
10			