

第11回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号 RY1044

メニュー名

抹茶のシャルロットケーキ

学校名/氏名

鷗友学園女子高等学校



PR文

いつも陰でたくさん頑張っているお父さんへ。朝早く起きて朝ごはんを作ったり、実は家族がいない間に家の中をピカピカに掃除してくれていたりと、家族には内緒で家事の手伝いをしているお父さんを私は知っています。ムースの上にブルーベリーをのせて彩りとバランスを良くしました。抹茶ムースの中にはホワイトチョコレートムースと金柑のジュレが入っています。私が作ったこのケーキを食べて日々の生きる活力にしてほしいです。

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 ホワイトチョコレートムース	ホワイトチョコレート(50g) 生クリーム(70g) 牛乳(65g) 卵黄(20g) グラニュー糖(10g) 粉ゼラチン(3g) 水(15g)	① ゼラチンを水でふやかす。ホワイトチョコレートは刻んで湯煎で溶かしておく。 ② 卵黄にグラニュー糖を加えてすり混ぜる。 ③ 牛乳を加えて鍋でとろみがつくまで混ぜながら加熱する。 ④ 火からおろして粗熱をとる。 ⑤ ふやかしたゼラチンを加えてよく混ぜる。 ⑥ 溶かしたホワイトチョコレートを加えて混ぜ、氷水で冷やす。 ⑦ 生クリームを7分立てにして⑥を加えて均一になるように混ぜる。 ⑧ 直径 10.5cm の底にラップを張ったセルクルに流し入れる。
2 金柑ピューレ	金柑(50g) みかん(50g) グラニュー糖(15g) レモン汁(10g)	① 金柑を半分に切り、みかんの皮を剥いて一つ一つ分ける。 ② ミキサーにかけ、液体状にする。 ③ 鍋に入れてグラニュー糖を加えて弱火で泡がふつふつするまで加熱する。 ④ レモン汁を加えて粗熱をとる。
3 金柑のジュレ	金柑ピューレ(30g) グラニュー糖(5g) 水(30g) 粉ゼラチン(2g) 水(10g)	① ゼラチンを 5g の水でふやかす。 ② 金柑ピューレにグラニュー糖と水を加えてなべでふつふつするまで加熱する。 ③ ふつふつしたら弱火で 1 分ほど加熱し、火からおろす。 ④ ふやかしたゼラチンを加えてまぜ、氷水で冷やす。 ⑤ 工程2で作ったホワイトチョコレートムースの入ったセルクルの上に流し、冷凍庫で固まるまで冷凍する。

4	抹茶ビスキュイ	卵白(60g) 卵白用のグラニュー糖(50g) 卵黄(40g) 卵黄用のグラニュー糖(5g) 薄力粉(45g) 抹茶(4g) 粉糖(適量)	① 卵白を氷水で冷やしながらかき混ぜ、グラニュー糖を3回に分けて加える。 ② 卵黄を溶きほぐし、グラニュー糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。 ③ ②に①の1/3を入れて混ぜる。 ④ ③を残った卵白のボウルに入れて混ぜる。混ぜ切りなくても良い。 ⑤ ふるった薄力粉と抹茶を加えてゴムベラでツヤが出るまで混ぜる。 ⑥ 丸口金でオープンシートの上にななめに絞り、180度に予熱したオーブンで10分焼く。 ⑦ 焼き上がった後粗熱を取り、3cm×24cmを2本切り取る。15センチセルクルで抜き、ひと回り小さくカットしたものも用意する。
5	抹茶ムース	抹茶(10g) グラニュー糖(10g) 牛乳(160g) 生クリーム(160g) 卵黄(25g) グラニュー糖(40g) キルシュワッサー(5g) 板ゼラチン(7g)	① 抹茶とグラニュー糖をよく混ぜる。 ② なべで牛乳を沸騰直前まであたためる。 ③ 卵黄を溶きほぐし、グラニュー糖を加えてすり混ぜる。 ④ 牛乳を③のボウルに少しずつ入れて混ぜ、鍋に戻してとろみがつくまで弱火で加熱する。 ⑤ 粗熱をとり、冷でふやかしたいゼラチンを加えてよく混ぜる。 ⑥ ①に⑤を少しずつ加え、キルシュも加えてよく混ぜる。⑦ザルで2回濾す。 ⑦ 生クリームを6分立てにする。 ⑧ ⑥を⑦に加えて均一になるまで混ぜる。
6	組み立て	抹茶ビスキュイ 冷凍したホワイトチョコレート ムースと金柑ジュレ 抹茶ムース ナパージュ(適量) 抹茶のマカロンコック(4枚) 抹茶(1g) ホワイトチョコレート(25g) 生クリーム(20g) デコレーション用生クリーム(80g) ブルーベリー(10粒程)	① 15cmのセルクルに抹茶ビスキュイを敷き込み、抹茶ムースを半分くらい流し込む。 ② 冷凍したホワイトチョコレートムースと金柑のジュレをセルクルから外し、金柑のジュレを下の方に押し込む。 ③ 残った抹茶ムースをセルクルいっぱいまで流し入れ、すりきる。 ④ ナパージュをパレットナイフで塗る。 ⑤ デコレーションの準備をしている間だけ冷凍庫で冷やしておく。 ⑥ 60度くらいまで温めた生クリームを湯煎で溶かしたホワイトチョコに加え、溶かしながら混ぜる。 ⑦ 丸口金をセットした絞り袋に入れて冷蔵庫で固まらない程度に冷やす。 ⑧ マカロンコックに絞ってマカロンを組み立てる。 ⑨ 生クリームを7分立てにする。 ⑩ ムースを型から外し、サントノーレ口金で生クリームを絞る。ブルーベリーやマカロンをのせたら完成。