

# 第11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 RY1192

メニュー名

～和洋ミックス～金柑のロールケーキ

学校名/氏名

自由の森学園高等学校



PR文

～感謝～全ての人と輪になるというテーマを基に昔からの友達やこれから仲良くなる人とも楽しく食べられるようなケーキを目指しました。和洋折衷にすることで好みが変わっていても楽しく食べられます。メインの金柑には感謝、思い出という果物言葉が込められています。ロールケーキにした理由は切っても丸い＝輪となるをイメージしたからです。切っても切れない人との縁や人との繋がりを感じられるようなケーキに仕上がったと思います。

調理時間

80 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 スポンジ	卵 4個 薄力粉 70g 三温糖(グラニュー糖) 80g サラダ油 30g 水または牛乳 30g	<p>&lt;作り方&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>薄力粉はふるっておく。天板にシートを敷く。</li> <li>卵白に半量のグラニュー糖を少しずつ加え、角が立つまで泡立て、冷蔵庫で冷やしておく。(オーブンを180℃に温める)</li> <li>卵黄のボウルに残りのグラニュー糖を入れ白くもったりするまで泡立て、サラダ油、水または牛乳を加える。</li> <li>卵黄のボウルにふるった薄力粉をもう一度ふるい入れ、粉っぽさが無くなるまで良く混ぜ合わせる。</li> <li>④のボウルに卵白の1/3を入れて混ぜ合わせたら、もう半分の卵白を入れて、さっくり混ぜ合わせる。</li> <li>卵白のボウルに生地を全部移して、ボールを回しながら底から持ち上げて切る。</li> <li>天板に流し込む。一度空気を抜くため少し高い位置から落とし、表面の泡を消す。180℃のオーブンで10分前後焼く。</li> <li>焼き上がったらずぐに天板ごと少し高い位置から落とし、焼き縮み防止をする。ラップをかけて冷ますと焼き色が綺麗にはがれる。</li> </ol>
2 金柑のジャム	金柑 250g グラニュー糖100g(金柑の4分の1の量) レモン汁 大さじ1	<ol style="list-style-type: none"> <li>金柑はへたを取りながらひとつずつ丁寧に洗う。</li> <li>たっぷりの水とともに鍋に入れて火にかける。</li> <li>煮立ってしばらくして皮が破けてきたら、水にとってじゃぶじゃぶ洗い、ざるにあげる。</li> <li>皮から中身を押し出し、皮を細切りにする。(1cm幅程度の太切り or ざく切りでも可)</li> <li>中身は種を除いてから、細切りにする。芯の硬い部分は細かく刻む。</li> </ol>

			6.金柑と砂糖を鍋に入れて煮る。焦がさないように、とろ火でかき混ぜながら煮る。様子を見ながら水を少しずつ足してもよい。ジューシーさを目指し、煮詰めすぎない。
3	あんこ	小豆 250g 水 1ℓ 砂糖 100g 塩 2g	1.小豆は綺麗に水洗いしておく。 2.鍋にたっぷりのお湯を沸かしその中に小豆を入れて煮はじめる。中火で10分くらい煮る。(熱湯で煮始めた方が煮えムラが少ない) 3.ザルにあげ湯を切り小豆を水洗いする。(アク抜き)鍋の中も綺麗に洗っておく。 4.ふたたびたっぷりの水(豆の4~5倍)で小豆を強火で煮はじめる。沸騰したら弱火にしアクをこまめに取りながら小豆が柔らかくなるまで煮る。 ※豆が煮汁から出ていると固く煮上がるため、豆が煮汁から出ないように時々差し水をする。 5.小豆の芯まで柔らかく煮上がったならザルに上げる。 6.3回に分けて砂糖を加え弱火で煮る。(砂糖は1度に全量加えると豆が固く煮上がる事があるため) 7.好みの固さまで水分が飛んだら仕上げに水あめと塩を加える。 8.火を止め、30分~1時間味を馴染ませる。
4	金柑のハチミツ漬	金柑 適量 ハチミツ 金柑の半分のg数 水 適量	1.金柑を水で洗う。 2.へたをとり切り込みを入れる。切り込みを入れることで味が染みやすい。 3.苦味を抑えるため3分から5分程湯通しする。 4.ざるにあげ水分を取ったら種を取る。 5.鍋に金柑が隠れるくらい水を入れ、金柑とハチミツを入れる。 6.落とし蓋を少しずらして、弱火で20分~30分煮る。 7.火を止め冷ます。
5	求肥	餅粉(白玉粉)50g 上白糖80g 水100ml 片栗粉かコーンスターチ(餅とり用)適量	1.餅粉に水を少しずつ加え、だまが出来ないようによく混ぜてから、砂糖を加えて更に混ぜる。 2.ラップをして電子レンジ(600w)で2分加熱し、ぬらした木杓子で混ぜたらあと1分レンジにかけてまた混ぜる。 3.半透明になって艶が出たら、木杓子を濡らし、片栗粉かコーンスターチを敷いた上に取り出す。 4.上からも片栗粉などをまぶして、指で広げて基本の求肥はできあがり。
6	抹茶クリームと金柑のクリーム	生クリーム 150g グラニュー糖 10g 抹茶 金柑の皮	1.金柑の皮を削っておく。 2.ボウルにグラニュー糖と、パックごと振っておいた生クリームを入れる。 3.ボウルの外側を氷水などで冷やしながら、ホイッパーでツノが立つまで泡立てる。 4.削っておいた金柑の皮をクリームに加える。 5.抹茶を出来上がったクリームに加える。
7	飾りつけ①		1.スポンジの上に求肥を並べる。 2.スポンジの3分の2に金柑の皮入りクリーム、3分の1に抹茶入りのクリームを塗る。 3.金柑の皮入りクリームの上に金柑のジャムを塗り、抹茶クリームの上にあんこをのせる。 4.スポンジを巻く。
8	飾りつけ②		1.ロールケーキの上に皮入りクリームを全体にのせる。 2.金柑のハチミツ漬けをその上に乗せる。 3.ミントを添える。