

第12回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SY77

メニュー名

白バラのリースケーキ



学校名/氏名

野田鎌田学園杉並高等専修学校

K・M

PR文

11月22日の誕生日は『白バラ』。その日は私が感謝を伝えたい母の誕生日なので白バラをモチーフにしたリースケーキを作りました。ムースには母の好きな柚子を使った爽やかなムースに仕上げています。白バラの花言葉は『心からの尊敬』。私の夢を応援してくれる母に心からの尊敬と感謝込め、このケーキを贈りたいです。

調理時間

90分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

| 材料 | 作り方 |
|---|--|
| 無塩バター 60g 粉糖 65g 柚子皮 適量 全卵 30g アーモンドプードル 25g 薄力粉 120g 柚子茶 75g レモン汁 大1 グラニュー糖 35g 板ゼラチン 5g 生クリーム 110g 卵白 2個 グラニュー糖 50g 板ゼラチン 4g 着色料(緑・青) 適量 プラチョコ 適量 ナッツ類 適量 | 【パート・シュクレ】 ①ポマード状のバターに粉糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる。柚子皮も加え混ぜる。 ②全卵を少しずつ加え混ぜ、乳化させる。 ③アーモンドプードルと薄力粉を合わせて振るに加え、さっくり混ぜ合わせラップに包み休ませる。 ④200℃のオーブンで10～15分焼く。 |
| | 【ムース】 ①柚子茶・レモン汁・グラニュー糖(半量)を鍋に入れ、火にかけ、沸騰したら火を止める。 ②戻した板ゼラチンを入れて、溶けるまで混ぜる。氷水で冷やす。 ③残りのグラニュー糖(半量)で生クリームを泡立て②を入れて混ぜる。 ④焼き上がったパート・シュクレに絞り入れ冷やし固める。 |
| | 【飾り付け】 ①卵白にグラニュー糖を加えてメレンゲを作る。 ②着色料で色をつけ、戻した板ゼラチンを加え混ぜる。 ③冷やし固まったムースの上にメレンゲを絞り冷蔵庫で固める。 ④プラチョコで白バラと葉っぱを作り飾り付ける。 ⑤ナッツ類を周りに散らす。 |