

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

SY81

メニュー名

ウィークエンド オランジュ



学校名/氏名

野田鎌田学園杉並高等専修学校

T・H

PR文

ウィークエンドは週末を意味し、『週末に大切な人と一緒に食べるケーキ』と言われていています。母の大好きなオレンジを使い、仕事や家事に疲れている母に日頃の感謝を込めて作りました。このケーキが母の癒しになり、パワーチャージになれば嬉しいです。

調理時間

90分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

材料

食塩不使用バター(100g)
グラニュー糖(60g)
卵(2個)
オレンジ(1/2 個)
オレンジ果汁 (15cc)
アプリコットジャム(20g)
薄力粉(100g)
アーモンドパウダー(20g)
オレンジピール(75g)
粉糖(130g)
オレンジ果汁(20g)
水(適量)
オレンジ(1個)
グラニュー糖(75g)
水(100 cc)
シナモンスティック(1/2 本)
ローリエ(1枚)
ピスタチオ(適量)

作り方

- ①おろし金でオレンジの皮をすりおろす。半分に切り、実を絞り果汁をとる。ピールは刻んでおく。
- ②バターとグラニュー糖を白っぽくなるまで混ぜる卵を少しずつ加える。
- ③ふるった粉を2回に分けて入れ、果汁・皮・ジャムを入れさっくりと混ぜる。
- ④160℃に予熱したオーブンで型に流した生地を 45 分焼く。
- ⑤15分経過したら、ナイフで切り込みを入れる。
- ⑥焼けたら直ぐに型から出し逆さにして冷ます。
- ⑦鍋にオレンジと他の材料を入れて火にかける。沸いてきたら弱火にして 15～20 分加熱する。
皮の白い部分が透明になったらバットに移し、冷ます。冷めたら、適当な大きさにカットする。
- ⑧粉糖に果汁を入れて、すばやく混ぜる。硬かったら水を足す。
- ⑨完成したパーター・ケーキにグラス・オランジュをかける。コンポートと細かくしたピスタチオをのせる。