

第 13 回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SE1272

メニュー名

ミニいちごのかわいいケーキ



学校名/氏名

静岡県立清水西高等学校	2 年
A-B	

PR 文

いつも仕事と家事で頑張ってるお母さんのために作りました。お母さんはいちごと桃がとても好きなのでいちごと桃を使いました。見てとても癒しになるようなミニいちごたちを表面につけて銀色のアラザンを周りにつけてキラキラ光るようにしました。

調理時間

90 分

材料

作り方

「スポンジ」

薄力粉 (80g)
砂糖 (100g)
ベーキングパウダー (3 グラム)
卵 (120g (2 個))
水 (30ml)
塩 (少々)

「ケーキのまわり」

バニラエッセンス (3ml)
生クリーム (200ml)
いちご (小さいいちご 8 個 (120g))
いちごの葉っぱ (適量)

「ケーキの中身のクリーム」

桃 (100g)
卵の黄身 (15g)
牛乳 (150ml)
練乳 (70g)
バニラエッセンス (3ml)
薄力粉 (12g)
ココナッツロング (7g)

「スポンジ」

- ①卵を黄身と卵白を分ける。
- ②ボール A に卵白と塩を入れつのが立つまで混ぜる。
- ③別のボール B に黄身と砂糖をもったりした感じになるまで混ぜる。
- ④ボール B に水とバニラエッセンスを少しずつ入れながら混ぜる。
- ⑤薄力粉をふるいにかけてから 3 等分にして、ボール B に 3 等分にした薄力粉を 1 個ずつ入れて混ぜるのを繰り返してやる。
- ⑥ボール A のメレンゲも 3 等分にして、ボール B に 1 個ずつ入れて混ぜるのを繰り返してやる。
- ⑦その混ぜた生地ベーキングパウダーを入れて混ぜる。その後、オーブンで焼くため型に入れる。
- ⑧180 度の予熱したオーブンに 20 分間焼く。
- ⑨その後よく冷ませる。(ややまだ温かいケーキの時に丸の形に二つ切る。)

「ケーキの中身のクリーム」

- ② 卵の黄身と牛乳、練乳、バニラエッセンス、薄力粉をミキサーで混ぜる。
- ②少し厚めの鍋にその混ぜたクリームを入れ、弱火よりの中火でもったりした感覚になるまで混ぜる。
- ③ その後熱いまま、ココナッツロングを入れて、よく冷ませる。
- ④ よく冷ませたら、一口サイズに切った桃の缶詰ですを入れて混ぜる。

「ケーキの周り(デコレーション)」

- ② 生クリームをバニラエッセンスと一緒に泡立てて作る。
- ②スポンジ 1 枚の上に、中身のクリームを乗せて、またその上に残り 1 枚のスポンジを載せて重ねていく
- ③ サンドにしたスポンジとクリームの上に生クリームを全体に塗って、パレットナイフでポコポコしてところ直す。
- ④ いちごを 3 等分に切って一個ずつケーキの周りに乗せていく。(いちごを 2 個だけ残す。)
- ⑤ 生クリームとアラザンでデコレーションする。
- ⑥ 残したいちご 2 個で小さい三角形の型に 8 個作る。
- ⑦ ケーキの表面にいちごの葉っぱをつけて、その上に切ったいちごを乗せて小さいいちごを 8 個作って上の表面にのせ完成