

# 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

SE1225

メニュー名

クリスマスケーキ



学校名/氏名

東京農業大学第一高等学校

2年

K.I

PR文

私が感謝しているのは家族です。17年間幸せに暮らせたのは両親と兄、姉のおかげです。家族と楽しくクリスマスを楽しみたいという思いからクリスマスケーキを作ることになりました。デザインはSNSのものを参考にしました。

調理時間

90分

材料

【スポンジケーキ】  
卵 3 個、グラニュー糖 90g、薄力粉 90g、牛乳 20cc、無塩バター10g  
【ホイップクリーム】  
生クリーム 200ml、砂糖 10g、ココアの粉適量、抹茶の粉適量  
【飾り】  
いちご適量、ラムダーク適量、マーブルチョコ 4 粒、チョコベビー8 粒、プレッツェル 4 個、トッピングシュガー適量、ビスケット 2 本

作り方

【スポンジケーキ】  
①バターと牛乳を生地に入れる時に 50 度になるようにレンジで温めておく  
②ボールにグラニュー糖を入れて湯煎して泡立て器で混ぜる。卵が温まったら湯煎から外す。  
③生地が持ったりしてきたら低速で混ぜる。  
④事前に振るっておいた薄力粉を入れてゴムベラで切るように混ぜる。  
⑤焼き型に紙を敷き、生地を流し入れて台にうちつけて気泡を無くす。  
⑥160 度に予熱したオーブンで 28 分ほど焼く。  
【ホイップクリーム】  
①ボールに生クリームと砂糖を混ぜて泡立て器で泡立てる  
②6:2:2 に分けて、ココアと抹茶をクリームに混ぜ、3 種類のホイップクリームを作る。  
【飾り】  
①スポンジケーキを横に半分に分けて、ラムダークをスポンジケーキにつける。  
②ケーキの断面にホイップクリームを付け、切ったいちごをその上に乗せる。そしてその上にもホイップクリーム乗せる。もう片方のスポンジケーキを乗せる。  
③スポンジケーキの上と側面にホイップクリームを付ける。6 等分する。  
④ケーキの上にホイップクリーム、いちご、マーブルチョコ、チョコベビー、プレッツェル、ビスケット、トッピングシュガーを乗せる。