

# 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

SE1204

メニュー名

疲労回復の梅ケーキと梅ティラミス



学校名/氏名

宮城県泉館山高等学校	1年
N/A	

PR文

いつも仕事を頑張っている甘いものが大好きな父に疲れを少しでも癒してほしいと思い、疲労回復の効果がある梅を使用したスイーツを作りました。梅のパウンドケーキは梅ジャムや梅干しをたっぷり入れ、ジューシーな味わいで、梅ティラミスは梅ジュースで程よい酸味と優しい甘みでエネルギーを充電できるスイーツです。

調理時間

90分

材料	作り方
梅パウンドケーキ バター 50g 卵 1個 砂糖 30g 梅ジャム 15g 米粉 40g ベーキングパウダー 1.8g ドライフルーツ 適量 マスカルポーネチーズ 適量 はちみつ梅 適量 ビーツ 適量  梅ティラミス マスカルポーネチーズ 100g 卵 1個 砂糖 15g 生クリーム 50cc 砂糖 10g カステラ 4切れ 梅ジュース 適量 いちごパウダー 適量 梅ジャム 適量 はちみつ梅 適量 ビーツ 適量	(下準備)ビーツをすりおろしておく。 梅パウンドケーキ ①米粉とベーキングパウダーを合わせる。 ②ボウルに卵白と砂糖 15g を入れ、メレンゲ状にする。 ③別のボウルにバターを入れ柔らかくし、砂糖を入れ混ぜ、卵黄を入れ混ぜる。 ④③に梅ジャム、ドライフルーツ、すりおろしたビーツを入れ混ぜる。 ⑤④に①を入れ、半分ほど混ぜたら②を入れる。 ⑥型にペーパーを敷き、⑤を入れる。 ⑦160℃のオーブンで約 35 分焼く。 ⑧切り分けて、上に梅ジュースを入れたマスカルポーネチーズとはちみつ梅を乗せる。  梅ティラミス ①ボウルに卵黄、砂糖 15g を入れ、白っぽくなるまで泡立て器で混ぜ、生クリームを加えて均一になるまで混ぜる。 ②マスカルポーネチーズを加えてよく混ぜる。 ③別のボウルに卵白を入れてハンドミキサーで泡立て、白っぽくなってきたら砂糖 10g を2回に分けて加え、ツノが立つまで泡立てる。 ④③に梅ジャムと刻んだはちみつ梅、ビーツを入れ混ぜる。 ⑤カステラを丸切り抜き、梅ジュースに浸しておく。 ⑥容器にカステラを敷き、その上に④のチーズクリームをかけ、またその上にカステラ、チーズクリームとかけていく。 ⑦いちごパウダーを上には振りかける。

