

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

SE1239

メニュー名

両親への贈り物 宝石のデセール



学校名/氏名

東京都立赤羽北桜高等学校	3年
F・R	

PR文

今年で18歳になり成人する自分をここまで育ててくれた両親に、感謝の気持ちを込めてこのケーキを作りました。上には飴で作ったドーム、その中にはフルーツ、ケーキの中にはラム酒のシロップを塗ったスポンジに苺とローストした胡桃が入っており、胡桃のアクセントと、ラム酒香る少し大人なケーキに仕上げました。

調理時間

80分

材料

作り方

スポンジケーキ(18cm型)
全卵(L) 3個
グラニュー糖 90g
薄力粉 90g
バター 25g
牛乳 15ml

シロップ
ラム酒 小さじ2
グラニュー糖 20g
水 50cc

生クリーム(35%) 600ml
グラニュー糖 30g

飴
グラニュー糖 150g
水飴 75g
水 50g

胡桃 20g
とちおとめ 300g
ブルーベリー 5粒
キウイ 1/2個
シャインマスカット 2粒
アラザン(3mm、5mm)適量

- ①事前にオーブンを170度に予熱し、ケーキの型にクッキングシートを敷き、湯煎のお湯を用意しておく。
- ②卵を割りほぐし、グラニュー糖を加えしっかり混ぜる。
- ③湯煎にかけミキサーでしっかり攪拌し、45度くらいになるまで熱を加える。
- ④湯煎から外して、引き続きハンドミキサーで生地がもったりし、リボンがかけられるくらいまで攪拌する。
- ⑤振った薄力粉を加え混ぜる。
- ⑥そこに事前に50℃くらいに加熱した、バターと牛乳を合わせたものを加え混ぜる。
- ⑦型に生地を流し入れ、軽く落とし中の空気を抜く。その後予熱したオーブンで30分焼く。
- ⑧焼けたスポンジは型から外し、その間に胡桃をローストして刻む。
- ⑨飴の材料を鍋に入れ、150℃になるまで触らずに加熱する。その後火から外して濡れ布巾にあて冷まし、約120℃になったらアルミを被せた深めのさらに線を描くようにたらししていく。しっかり冷めたら型から外す。
- ⑩苺は中に挟む分だけスライスし、残りは半分に切っておく。キウイは輪切にし、シャインマスカットは半分に、ブルーベリーは洗って水気をきっておく。
- ⑪スポンジの底を切り取り、3等分にしてしておく。シロップの材料を鍋にいれ、アルコールを飛ばして冷ましておく。
- ⑫生クリームにグラニュー糖を加え泡立て、⑪のシロップを塗ったスポンジに塗り、胡桃、苺の順でのせ上から生クリームを塗りスポンジを重ねる。さらにもう一度同じように重ねていく。
- ⑬生クリームを上からナッペして、横に模様をつけておく。
- ⑭上にフルーツを飾り、飴のドームをのせる。その周りに生クリームをシェル状に絞る。
- ⑮絞った生クリームの上のアラザンをのせる。