

# 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

SE1247

メニュー名

春のオペラ

学校名/氏名

京都女子高等学校

3年

A S

PR文

出会いと別れの春がもうすぐやってきます。高校卒業を期に今まで仲良くしてくれた友達やお世話になった先生方、支えてくれた両親に感謝の気持ちを込めて作りました。

それぞれのピンク色の層が重なりあって見た目もとても可愛く出来ました。桜の香りと甘酸っぱいベリーで春を感じられるオペラです。

調理時間

90分



材料

作り方

●ドライフルーツの洋酒漬  
け  
クランベリー 15g  
リキュール 5g  
水 10g  
砂糖 5g  
●スポンジ  
全卵 60g  
アーモンドプードル 40g  
粉糖 33g  
卵白 40g  
グラニュー糖 20g  
薄力粉 17g  
●アンビバージュ 3分  
桜シロップ 40g  
水 15g  
桜リキュール 5g  
グラニュー糖 20g  
●バタークリーム  
卵黄 1個  
牛乳 40g  
グラニュー糖 30g  
バター 100g  
さくらパウダー 1g  
●ガナッシュ  
ルビーチョコ 40g  
ラズベリーピューレ 5g  
バター 7g  
生クリーム 28g  
●グラサージュ 10分  
コーティングホワイトチョコ 90g  
ゼラチン 3g  
牛乳 50g  
生クリーム 30g  
水飴 15g  
ラズベリーピューレ 7g

【ドライフルーツの洋酒漬け】  
1.ドライフルーツを湯通しする  
2.ドライフルーツ、リキュール、砂糖、水を鍋に入れ3分茹でる  
【アンビバージュ】  
1.材料全てボウルに入れ600wで1分30秒程沸騰するまで加熱  
【スポンジ】  
1.全卵にアーモンドパウダー、粉糖を入れ白っぽくなるまで泡立てる  
2.別のボウルに卵白を入れグラニュー糖を3回に分けて入れ泡立てる  
3.1に2のメレンゲを入れ混ぜ合わせる。  
4.ふるった薄力粉を入れ混ぜる  
5.天板にクッキングシートをひき生地を流し込む  
6.200℃で10分焼き、網の上で冷やす  
7.3等分にカットしアンビバージュを染み込ませる  
【バタークリーム】  
1.卵黄とグラニュー糖を混ぜる  
2.牛乳を沸騰させたら、卵黄にいれる  
4.濾しながら鍋に戻して弱火でたく  
5.ボウルに移し替え30℃まで冷ます  
6.バターを白くなるまで混ぜる  
7.5を入れさらに混ぜる  
8.さくらパウダーを加える  
【ガナッシュ】  
1.バター以外をボウルに入れ600wで1分加熱する  
2.混ぜ合わせてバターを入れまた混ぜる  
【グラサージュ】  
1.ゼラチンを冷水でふやかす  
2.牛乳、水飴を鍋で沸騰させる  
3.ホワイトチョコにゼラチンと2を入れ溶かす  
4.ラズベリーピューレを加える  
5.茶こしで濾す  
【組み立て】  
スポンジ→クリーム→スポンジ→ガナッシュ→スポンジ→冷やす→クリーム→冷やす→グラサージュ→冷やす  
温めたナイフで切り分けて完成

