

メニュー名

きな粉クリームのはうじ茶シフォン～黒蜜のキャラメリゼ～

学校名: 桜美林高等学校

氏名: Iさん

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

いつもお米や野菜を送ってくれる佐渡島の祖父母に感謝を込めて作りました。食べやすいよう、甘さを控えめにし、ほうじ茶やきな粉、黒蜜を使い、和風に仕上げました。次回祖父母に会う時に作り、喜ぶ姿を見たら嬉しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
シフォンケーキ 卵黄 きび砂糖 油 豆乳 小麦粉 ほうじ茶パウダー 卵白	3つ 10g+50g 30g 50g 80g 5～10g 4つ	①卵白を容器ごと冷凍庫に入れ、別のボウルで卵黄ときび砂糖(10g)をホイッパーでよく混ぜる。 ②①に油と豆乳をよく混ぜる。 ③②にふるっておいた小麦粉、ほうじ茶パウダーを加え、混ぜる。 ～ここでオーブンを170℃に予熱！～ ④冷凍庫から出した卵白をハンドミキサーで泡立て、きび砂糖(50g)を3回に分けて入れ、ツヤのあるメレンゲを作る。 ⑤④の3分の1を③に入れ、なじむまで混ぜる。 ⑥⑤をメレンゲのボウルに入れ、泡をつぶさぬよう、ゴムベラで混ぜ合わせる。 ⑦型に生地を流し入れ、型をゆすり、生地を均等にする。 ⑧トントンと型を台にうちつけ、箸を入れ、グルグルとまわし、空気をぬく。 ⑨170℃で35分焼く。 ⑩焼き上がったら、逆さまにして冷ます。	60
黒蜜キャラメリゼ くるみ アーモンド 黒蜜	25g 15g 25g	～シフォンケーキを焼いている間にキャラメリゼ～ ①くるみを少し割り、アーモンドと共にフライパンで炒る。 ②火を一旦止め、黒蜜をからめたら、弱火で水分が飛ぶまでかき混ぜる。 ③火からおろし、シルパットの上などに平らに広げ、冷ます。 ④冷めたら一部を細かく切り刻む。	70
きな粉クリーム 生クリーム きな粉 きび砂糖	200ml 15g 15g	～シフォンケーキを冷ましている間にきな粉クリーム～ ①生クリームを氷水にあてながら泡立てる。 ②ある程度泡だってきたらきな粉ときび砂糖を3回に分けて入れ、8分立てにする。 ～デコレーション～ ①シフォンケーキ全体にクリームを塗る。 ②シフォンケーキの穴のまわりにクリームをしぼり、外側にキャラメリゼしたナッツを並べる。 ③細かく刻んだナッツを内側、外側に飾りつけて完成！	1分

調理時間
60
70
1分
※調理時間は2名分を作る合計の調理時間