

メニュー名

## 母に贈るFlower Box

学校名: 東京都立赤羽商業高等学校

氏名: K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

このFlowerBoxは、母親に贈るイメージで作りました。オレンジのバラには信頼、絆。白いバラには心からの尊敬の意味があります。ブルーベリーやラズベリー(フランボワーズ)を使用し、周りには小さなハートのクッキーを並べました。私たちを育ててくれた母親に、日々の感謝をこめてこのケーキを贈りたいと思います。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
スポンジ		<b>【スポンジ作り】</b>	1 90 分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
* 卵白(L)	3個	1、型の内側にアルミホイルを敷く	
* 砂糖	25g	2、卵白をハンドミキサーの高速で泡立てる。砂糖を3回に分けて加える	
卵黄(L)	3個	3、ハンドミキサーを低速にして1分くらい混ぜてキメを整えメレンゲを作る	
砂糖	55g	4、そのままのハンドミキサーで別のボールで卵黄と砂糖を泡立てる	
サラダ油	10g	5、4に油を少しずつ加えてよく混ぜ乳化したら、牛乳を加えてよく混ぜる	
牛乳	20g	6、薄力粉を加えて20回ほど混ぜる	
薄力粉	80g	7、6に3のメレンゲを3分の1加えて混ぜ合わせる	
		8、7に3の残りを加えてゴムベラで切るように混ぜ合わせ、1の型に入れる	
		9、8を10cmの高さから落とし中の空気を抜く	
		10、170℃に予熱したオーブンで20分焼く	
		11、焼きあがったら冷ます	
クッキー生地		<b>【クッキー生地作り】</b>	
薄力粉	220g	下準備: バターを1cm角に刻み、使うまで冷蔵庫で冷やしておく	
グラニュー糖	100g	1、ボールに薄力粉、グラニュー糖をふるい入れたら塩を加えて混ぜ合わせる	
塩	少々	2、1にバターを加え、粉の中でバターを指でつぶしながら混ぜたら	
無塩バター	110g	次に両手でこするようにして粉とバターをすり混ぜていく	
卵(M)	1個	(バターを溶かさないうようになるべく早く作業し、全体にバターが混ざるまで)	
		3、2が粉チーズ上になったら中央付近の粉を側面によけておき、そこに卵を流し入れカードで切るように少し粉っぽさが残る状態になるまで混ぜる	
		4、3をひとつにまとめ、数回生地を手でボールに押しつけながら生地を滑らかにしたらラップで包み麺棒で2、3cmくらいに伸ばして冷蔵庫で2時間から一晩休ませておく	
		<b>【クッキー生地を焼く】</b>	
		1、冷えた生地を麺棒で厚さ5mmになるまで伸ばす	
		2、生地の上に型紙を貼り付けナイフで型にそってカットし天板にのせる (BOXの壁になるものと、ハート型のものを作る)	
		3、170℃に予熱したオーブンで15分～25分キツネ色になるまで焼く	

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
<small>組み立て用のアイシング</small> 卵白 グラニュー糖 レモン果汁	10g 40g 少々	<b>【アイシング作り】</b> 1、ボールに卵白を入れ、泡だて器で軽く溶いたらグラニュー糖を2回に分けて加えていき滑らかになるまで混ぜ合わせる 2、1にレモン果汁を加えつやがでるまで混ぜ合わせる
生クリーム ミックスベリー 桃の缶詰	200ml 数個 200g	<b>【組み立て】</b> 1、クッキーを組み立てりボンでとめる 2、スポンジを敷き詰め、泡立てた生クリームを入れる 3、上に桃で作ったバラをのせる 4、ベリーやハートのクッキーをかざる