

メニュー名

# おじいちゃんの卒業証書

学校名: 宮城県気仙沼高等学校

氏名: G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

祖父は先日、幼稚園バスの運転手を退職しました。私を含め、たくさんのちびっこを乗せて安全に運転してくれてありがとう、お疲れさまでしたの気持ちを込めて作りました。卒業証書を巻いたようなロールケーキの生地にはクランベリーを入れ、中は抹茶、周りにはストロベリーやブルーベリーで飾り、ベリーと抹茶を基調に作りました。ダジャレが好きな祖父に伝えてみました。「Thank you ベリー抹茶(very much)」なんてね。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間 1 90 分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
		●初めに ①型にオーブンシートを敷く。 ②薄力粉、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。	
●スポンジ			
《A》 卵黄 砂糖 サラダ油 水 薄力粉 ベーキングパウダー	3個分 [a] 30g 15g 30ml [b] 60g 2g	《A》 ①[a]を白っぽくなるまで混ぜる。 ②サラダ油を少量ずつ加え混ぜ、水も少量ずつ加え混ぜる。 ③[b]を加え、粉気がなくなるまで混ぜる。 《B》 ①卵白に砂糖を少量ずつ加え、角ができるまで泡立てる。	
《B》 卵白 砂糖 クランベリードライフルーツ	3個分 30g 8g	①《A》に《B》のメレンゲ1/3を加えてしっかり混ぜ、クランベリーを加え混ぜる。 ②残りのメレンゲを加え、さっくりと混ぜる。 ③型に生地を流して全体をならし、180度のオーブンで約12分焼く。	
●シロップ			
砂糖 水	大さじ1・1/2 大さじ3	①砂糖と水を混ぜる。	
●ベリーソース			
いちご ラズベリー 砂糖	40g 40g 20g	①小鍋にいちごとラズベリー、砂糖を弱火で煮る。 ②①をこして種を除く。	
●ベリーホイップ			
生クリーム ベリーソース	100ml 50g	①生クリームを氷水に当てながら泡立てる。 ②ベリーソースを入れて混ぜ合わせる。	
●抹茶ホイップ			
生クリーム 抹茶 砂糖	100ml 小さじ1 10g	①ボウルに生クリームと砂糖、抹茶を入れ、氷水に当てながら泡立てる。	

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●いちごのバラの作り方		
いちご	2個	①いちごの表面に段違いの切り込みを入れる。
●飾りつけ		
ラズベリー	3個	①焼きあがったスポンジにハケでシロップを全体に塗る。
ブルーベリー	6個	②スポンジ内側表面に抹茶ホイップをまんべんなく塗る。
アーモンド	適量	③あずきをのせて巻く。
ミント	適量	④巻き終わりが下になるようにして冷蔵庫で冷やす。
ベリーソース	50g	⑤ロールケーキの表面にベリーホイップを絞り、飾り付ける。
あずき	90g	⑥お皿に盛り付けたら、残ったベリーソースといちごを飾る。