

メニュー名

あふれだすチョコレートケーキ

学校名: クラーク記念国際高等学校 横浜青葉キャンパス 高等学校

氏名: 永田 瑞歩

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

両親のために作りました。

ビターなチョコ生地からあふれでるイチゴとクリームで、普段伝えられない『ありがとう』の気持ちを表現しました。

両親が「昔はイチゴに練乳をつけて食べた」という話で盛りあがっていたのを思い出し、練乳クリームを閉じ込めました。

甘くてどこか懐かしさのある練乳は、私の感謝の気持ちを表現するのにぴったりです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●チョコ生地		
[A] バター 生クリーム チョコ(ビター)	17g 7g 15g	①Aが溶けるまで湯煎にかけ、混ぜる
卵黄 卵白	1.5個分 50g	②①に卵黄を加え混ぜあわせる
[B] 薄力粉 ココアパウダー	5g 7g	③卵白に、グラニュー糖を3回に分け加えながらツノがピンと立つまでメレンゲを泡立てる
紙カップ2個		④②に③のメレンゲを4分の1を入れ、軽く混ぜ合わせる
		⑤④にBをふるい入れ、しっかり混ぜ合わせる
		⑥残りのメレンゲを3回に分けて⑤に混ぜ合わせる
		⑦紙カップに約50gずつ入れる
		⑧170度のオーブンで20分焼く
●クリーム		
[イチゴクリーム] 生クリーム イチゴピューレ グラニュー糖	20g 12g 2.5g	① 生クリーム(25g+少し多めに入れる)を7分立てまで泡立てる
[練乳クリーム] 生クリーム 練乳	5g 25g	[イチゴクリーム] ② ①の生クリーム(20g)に、イチゴピューレとグラニュー糖を加え、しっかりツノが立つまで混ぜる
		[練乳クリーム] ③ ①の生クリーム(5g)を硬く泡立て、練乳を混ぜ合わせる
●デコレーション		
イチゴ	4粒	④ 冷ましたチョコ生地の頭を1センチカットする
		⑤ 中をナイフでくりぬく(チョコ生地の底を1センチほど残すように)
[C] イチゴ ピスタチオ イチゴピューレ 練乳 粉砂糖	適量 適量 適量 適量 適量	⑥ イチゴクリーム→縦4等分にした(イチゴ1粒)→練乳クリームの順に詰める ポイント: イチゴクリームと練乳クリームは1:1の割合
		①チョコケーキに、縦5ミリ幅にスライスして扇型に広げたイチゴ→④の順に乗せる
		②Cで飾りつける