

メニュー名

りんごのバラケーキ

学校名: 東京農業大学第一 高等学校

氏名: 北山 奈津子

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

私はいつも料理を作っている母、また迷惑をかけてしまっている家族のために作りました。秋になると親戚からたくさんのりんごが送られてくるため、りんごを使ったケーキを作りました。見た目が可愛く出来た、と自分では思うので、喜んでもらえたら嬉しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
☆スポンジ		
卵 砂糖 薄力粉	3個 70g 70g	① 型に紙を敷き、オーブンを160℃に予熱する。 ② 卵をボールに割りほぐし、砂糖を加えてすぐに混ぜる。 ③ ボールを湯煎にあて、泡立て器で混ぜながら卵液が温くなる(40℃位)まで加熱する。 ④ 湯煎からはずし、ハンドミキサーで泡立てる。→キメ細くなるまで!!! ⑤ 上から垂らすと落ちたところが残るまで泡立て、最後は低速で30秒位混ぜる。 ⑥ 薄力粉をふるいながら加える。 ⑦ ゴムベラか木ベラで中心の底から「の」の字を書くように混ぜる。 ⑧ 粉が混ざり粉っぽさがなくなったら、①の型に流し入れる。 ⑨ 型ごと3回位トントントンとして、中の空気を抜く。 ⑩ 予熱で160℃に温めておいたオーブンで30～40分焼く。 ⑪ 型ごと20cm位から1度だけ落とし、型から出し、網の上に置き、ラップをフワッとかけて冷ます。
☆りんごのキャラメリゼ(ケーキの間に挟む)		
りんご バター 砂糖	2個 20g 大さじ4	① りんごを一口大より少し大きめに切る(焼いた後にも少し歯ごたが残るように)。 ② フライパンにバターを入れ、弱めの中火でりんごをソテーして砂糖を加えて焼き色がつくまで炒める。
☆上のバラのりんご		
りんご レモン汁	1個 小さじ1	① りんごをスライスする。 ② スライスしたりんごを耐熱皿に入れ、レモン汁をかけてラップをしてレンジで2分加熱する。
☆盛りつけ		
生クリーム 砂糖	2個 大さじ2	① 生クリームと砂糖を泡立てる。 ② スポンジを好きな厚さに切る。 ③ 下の段に生クリームとキャラメリゼしたりんごを敷きつめる。 ④ もう1枚のスポンジを重ねて、全体にクリームを塗る。 ⑤ 「☆上のバラのりんご」で作ったりんごでバラの中央部分を作る。 ⑥ ケーキの外側からりんごを花びらのように並べる(皮の赤い部分が外になるように)。中央に⑤で作った「バラの中央部分」をのせる。 完成☆☆