

メニュー名

お花のブーケケーキ

学校名: 東京農業大学第一 高等学校

氏名: 上田 あいる

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

イギリスで以前お世話になったホストマザーに教えてもらった、イギリスの定番家庭スイーツである”アップル克蘭ブル”を参考にレシピをアレンジして作りました。

お花が大好きなとっても優しいホストマザーに感謝を込めて、お花のブーケをイメージしたケーキです。

旬のリンゴと鮮やかなクリームで、味覚では冬を感じ、視覚では春を感じられる、日本の季節を楽しめるケーキです。

家族みんな(ホストファミリー)で食べてもらいたいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
<スポンジ> 卵 3個 グラニュー糖 80g 薄力粉 90g 無塩バター 30g		<スポンジ> ① 卵をボウルに入れて軽くほぐし、グラニュー糖を入れ混ぜる。 ボウルを30～40℃のお湯で湯煎しながらハンドミキサーでリボンが描けるくらいまで混ぜる。 ポイント ☆ 白っぽくふんわりとなめらかな状態にまでする！！ ② ①を湯煎から外し、ふるっておいた薄力粉を少しずつ加える。 ポイント ☆ ゴムベラですくい上げるように混ぜる！！ ③ 8割ほど混ぜたら、溶かしバターを加え、ヘラでよく混ぜる。 ポイント ☆ 溶かしバターは、なるべく熱い状態で加える！！ ④ クッキングシートをはった型にバターを薄く塗っておく。 生地を静かに流し入れ、型ごと台に打ちつけて空気を抜く。 ⑤ 170℃のオーブンで30～35分焼く。 ⑥ 焼き上がったら型から外しケーキクーラーの上に置き冷ます。 ポイント ☆ 焼き上がったら、2～3回、台に打ちつけ、水蒸気を抜くとしぼみにくくなる！！
<りんごのコンポート> りんご 小2コ グラニュー糖 10g レモン汁 1/4コ 無塩バター 5～10g シナモン 適量		<りんごのコンポート> ① りんごを3～5mmの薄さに小さく切る。 ② 5gのバターをフライパンに入れ、りんごを加える。 グラニュー糖を入れ煮詰める。 ③ ある程度火が入ったら、レモン汁を加え、さらに煮詰める。 ④ りんごの周りが少ししなっとしてきたら、バターを入れる。 混ぜたら火を止めシナモンを適量入れ、混ぜる。(イギリスのアップル克蘭ブル風) ⑤ 冷蔵庫で冷ます。 ポイント ☆ バターの香りを残すために、④後は火にかけすぎない！！
<生クリーム> 食紅(赤) 適量 食紅(黄) 適量 食紅(緑) 適量 生クリーム 400cc		<デコレーション> ① 冷ましたりんごのコンポートをスポンジにはさむ。 ② 生クリームでデコる。花びらは食紅を混ぜた生クリームで1枚1枚重ねていく。 ポイント ☆ 冷蔵庫で冷ましてから、スポンジの間にはさむと生クリームが溶けない！！ ☆ 花びらをグラデーションにさせるには、絞り袋に白と色つきのクリームを半々ずつ分けて入れると、花びらの内と外でグラデーションに！！