

メニュー名

# カボチャとチョコムース

学校名: 福島県立葵高等学校

氏名: T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

いつも登下校の送迎してくれる祖父と朝早くからお弁当を作ってくれる祖母に感謝の気持ちを込めて作りました。

カボチャのケーキは祖父の作った野菜を使って懐かしい味のケーキに仕上げました。甘く、口当たりの良いチョコレートムースと合わせて食べることで高齢の祖父母にも食べやすくなるように配慮しました。

「これからも元気でいてもらえるように」自分のさやかな気持ちが伝われば嬉しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間 86分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
●カボチャのケーキ(1ホール)			
かぼちゃ	250g	①かぼちゃは潰せる固さに蒸し、皮を剥いてなめらかになるまで潰す。 ②牛乳と卵を加えて混ぜる。 ③薄力粉を加えてダマが無くなったら溶かしバターときび砂糖を加える。 ④ハンドミキサーで全体がなじむように混ぜる。 ⑤④でできた生地をこしながら型に流し入れる。 ⑥170℃のオーブンで40分焼く。	
牛乳	200ml		
卵	2個		
薄力粉	30g		
溶かしバター	20g		
きび砂糖	40g		
●チョコムース			
チョコレート	100g	①ゼラチンを水で戻しておく。 ②生クリームに砂糖を入れ八分立てにする。 ③牛乳を鍋で温め、チョコレートを加えて混ぜる。 ④③に戻したゼラチンを入れて溶かす。 ⑤③①の生クリームに④を加えてよく混ぜる。 ⑥型に移して20～30分冷やす。	
生クリーム	50g		
牛乳	40g		
砂糖	20g		
ゼラチン	5g		
水	25ml		
●苺の生クリーム(飾り付けよう)			
生クリーム	50g	①泡立てた生クリームに苺ジャムを入れ、ハンドミキサーで八分立てにする。 (泡立ては、チョコレートムースと一緒にやる。)	
苺ジャム	25g		
※盛り付け		①カボチャのケーキを1/6にカットする。 ②チョコレートムースの上に苺の生クリームを絞り、ジャムをかける。 ③皿にハート型になるようクリームを絞る。	