

メニュー名

My birthday cake♡

学校名: 宮城県宮城野高等学校

氏名: O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

自分の誕生日は1年で1番両親に感謝する日だと思います。とびっきりおいしいケーキで、産んでくれて、育ててくれてありがとうと伝えたいです。愛情たっぷり育ててくれた両親をイメージして、ハートの苺がたっぷり乗ったハート形のケーキにしました。いつも夢を応援してくれる両親への感謝の気持ちを込めたケーキです。

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
<p>●ブラウニー</p> <p>アーモンドスライス 30g 薄力粉 35g ベーキングパウダー 2g チョコレート 60g バター 45g シュガー 45g 卵(M) 1コ キルシュワッサー 10g 牛乳 15g</p> <p>●イチゴムース</p> <p>苺ピューレ 60g 板ゼラチン 5g 生クリーム 120g 苺、ブルーベリー 適量 苺ジャム 適量</p>		<p><下準備></p> <p>①ハート型より1回り大きめの型にクッキングシートを敷く。 ②薄力粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせ、ふるっておく。 ③オーブンを180℃に加熱しておく。 ④板ゼラチンを氷水につけ、戻しておく。 ⑤生クリームを9分立てにする。苺はハート型に切る。</p> <p><チョコブラウニー風生地></p> <p>①ボウルにチョコレートを入れ、50℃の湯せんにかけて溶かす。 ②チョコレートが溶けてきたら、細かく切ったバターを入れ、しばらく放置し、あわだて器で混ぜ合わせる。 ③湯せんから外し、シュガーを入れて生地となじむまで混ぜ合わせる。 ④卵を溶きほぐし、2回に分けて加える。 ⑤ふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを加え、ダマにならないようにあわだて器でしっかり混ぜ合わせる。 ⑥キルシュワッサーを入れて生地になじませ、牛乳を2回に分けて加え、混ぜる。 ⑦アーモンドスライスを加え、ゴムベラで全体をさっくりと混ぜ合わせる。 ⑧下準備した型に生地を流し込み、ふきんに打ちつけ、表面を平らにする。 ⑨180℃のオーブンで15分焼く。 ⑩焼き上がったらオーブンから出し、粗熱をとる。 ⑪粗熱がとれたら、ハート型でくりぬく。型は抜かない(上にムースを入れるため)</p> <p><イチゴムース></p> <p>①苺ピューレを湯せんで温め、戻したゼラチンを加える。 ②氷水にあて、とろみが出るまで冷やす。 ③氷水から取り出し、8分立ての生クリームを入れ、全体が均一に薄いピンク色になるまでゴムベラですくうように混ぜる。 point: ムースが固まってしまうので、使う直前に混ぜる。 ④ブラウニー生地が入ったハート型の上に、ムースを入れる。 ⑤表面を平らにし、冷蔵庫で30分程冷やし固める。 ⑥冷え固まったら、型のまわりをあたたかいふきんで温め、型を外す。 ⑦苺ジャムをぬり、少量の苺ピューレ(分量外)をのばす。 ⑧苺をトッピングし、ブルーベリーものをせる。 point: 愛情をこめる。</p>	<p>調理時間</p> <p>90</p> <p>分</p> <p>※調理時間は2名分を作る合計の調理時間</p>