

メニュー名

苺のショートケーキ

学校名: 日本女子体育大学附属二階堂高等学校

氏名: S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

私が困っているときに相談に乗ってくれるお父さん。私が大学に行くために必死に働いてくれるお父さん。とても感謝していますが、素直に言えません。そんなお父さんに好きなケーキを焼きました。不器用で料理なんてしたことない私ですがケーキを焼きました。お父さんが笑顔になってくれたら嬉しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
スポンジ 全卵 グラニュー糖 薄力粉 BP バター	3個 120g 120g 2g 30g	はじめにスポンジに使用するものを用意し、小麦粉をふるっておく。 1、クッキングシートをケーキ型(18cm)に合わせて切りオーブンを180℃に予熱しておく。 2、全卵をグラニュー糖をボウルに入れてハンドミキサーでほぐしながら泡立てる。 3、1分ぐらいしたら「の」の字が書けるまで高速で混ぜる 4、3に溶かしバターを加えて混ぜる 5、4に薄力粉とBPを加えて混ぜる 6、5を型に流しこみ予熱した180℃のオーブンで30分焼く	【分
生クリーム 砂糖 生クリーム	30g 2パック	1、生クリームと砂糖を入れてハンドミキサーで混ぜる	※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
飾りつけ いちご アゼラン チョコペン	15個 適量 1本	1、6～7個のいちごをハートの方に切る。チョコペンで蝶の羽を作る。 2、粗熱を取ったスポンジを、高さが半分になるように横に2つに切る。 3、下のスポンジに生クリームを塗り、薄切りにしたいちごをのせ、その上に生クリームを塗り形をととのえる 4、上のスポンジを下のスポンジの上ののせ生クリームを塗り形をととのえる 5、ハート型に切ったいちごをお花の形にして中央におく、そのまわりに小さいハート型のいちごをその間に生クリームをしぼる 6、蝶の羽をのせる 7、アゼランをちりばめる	