

メニュー名

小麦アレルギーでも食べられる！やさしいケーキ

学校名: 東京農業大学第一高等学校

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

小麦アレルギーのため、弁当や夕食を作るとき食品に小麦が含まれないように細かく注意を払ってくれる母に感謝を込めて、みんなで食べられるケーキを作りました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
スポンジケーキ たまご 砂糖 バニラオイル 豆乳 米粉	4個 80g 6滴 40g 60g	①たまごと砂糖を合わせ、ハンドミキサーでしっかり泡立てる ②バニラオイルと豆乳を合わせ①に入れる ～オープン170° 予熱開始～ ③米粉を②に入れる ④泡だて器で大きく円をかくようにまぜる ⑤型に生地を入れ、170° で30分焼く ⑥型から外し、冷ます	調理時間 1 90 分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
抹茶のスポンジケーキ ☆1 米粉 たまご 砂糖 ☆2 抹茶 バニラオイル 豆乳 ☆1 ☆2の順 飾り	30g 3個 60g 5g 3～4滴 30g	①たまごと砂糖を合わせ、ハンドミキサーでしっかり泡立てる ②バニラオイルと豆乳を合わせ①に入れる ～オープン170° 予熱開始～ ③米粉と抹茶を①に入れる ④泡だて器で大きく円をかくようにまぜる ⑤型に生地を入れ、170° で20分焼く ⑥型から外し、冷ます	
ミルクチョコレート ①円を重ねたもの ②リボン	140g	①湯煎でチョコレートを溶かし、絞り袋に入れる ②OPPシートの上いくつか円を書き、冷やす→① ③OPPシートを2cm×10cmに切る(13枚くらい) ④③を並べて、その上にチョコレートが均一になるようにのばし、冷やす ⑤④の表面が乾いたら、OPPシートが外側になるようにシートの端を合わせ、2つに折りまた冷やす。 ⑥冷えたら、OPPシートをチョコレートからはがす ⑦真ん中に湯煎したチョコレートをたらしながら、⑥を1枚ずつつけていく ⑧④ではみ出たチョコをくたく→②	
仕上げ いちご みかん 生クリーム	2個 適量 200cc	①いちごはへたをはずす ②①とみかんをたてに2つに切る。 ③抹茶のスポンジケーキを上にして2種類を重ねる ④泡立てた生クリームをスポンジケーキに塗る ⑤一番上に冷やしたチョコレート②をつける ⑥抹茶スポンジケーキの側面にいちごとチョコレート①を交互に並べる ⑦みかんを隙間に並べる	