

第5回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

メニュー名

幸福の心

氏名:

米澤 沙樹

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

私や兄弟の為に忙しく働いてくれている両親の為に感謝を込めて「幸福の心」を作りました。

両親はコーヒーとフルーツが大好きなので、その2つでお菓子が作れないかと考えました。

器に詰めていくことで楽しかった思い出が埋まっていき、飴細工や果物がそれを見守ってくれるような嬉しい気持ちを感謝に表した作品にしました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●コーヒーケーキ&オレンジのかご		
[A]インスタントコーヒー	大さじ3	<p>①牛乳を電子レンジ700wで10～20秒温める</p> <p>②①に【A】を入れ、混ぜる</p> <p>③オレンジを2/3に切り、実をくり抜く。2/3のオレンジをかごの形になるようカットする</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;">オレンジかごの</div> </div> <p>④残りの1/3のオレンジは2切れにし、実と皮に分ける。実は四角く、皮は包丁で少し切る</p> <p>⑤卵白にグラニュー糖を2回に分けて加え、角が立つまで泡立て器で混ぜる</p> <p>⑥【B】を混ぜ、グラニュー糖がなくなるまで混ぜる</p> <p>⑦⑥に②を入れ泡立て器で少し混ぜ、ゴムべらでまとめる</p> <p>⑧⑦に⑤を1/2入れ、ゴムべらで混ぜる。混ぜたら残りも入れる</p> <p>⑨⑧にふるった薄力粉を加え、ゴムべらで混ぜる</p> <p>⑩⑨に④を入れ、ゴムべらで混ぜる</p> <p>⑪⑩を型に入れ、予熱した200℃のオーブンに5分、180℃で15分焼く</p> <p>⑫少し冷ましてカップケーキの型を取り、上の部分はカット、真ん中もくり抜きかご型に</p> <p>⑬くり抜いた生地を角切りにし、③のオレンジのかごに詰め、粉砂糖を振りかけ、かごのひもをりぼんなどで結ぶ</p>
[A]コーヒーエッセンス	大さじ1	
【B】卵黄	2個	
【B】グラニュー糖	20g	
牛乳	45g	
グラニュー糖	20g	
卵白	2個	
薄力粉	50g	
オレンジ	1個	
カップケーキの型	5個	
粉砂糖	少々	
リボン	1本	
●果物の飾り付け		
イチゴ	2粒	<p>⑭⑫のケーキかごに、角切りのキウイと③でくり抜いたオレンジを入れる</p> <p>⑮イチゴをハート型に切り、お皿にミントと共に飾る</p>
キウイ	1/4個	
ミント	2枚	
●飴のふた		
グラニュー糖	50g	<p>⑯鍋にグラニュー糖を入れ、水を少し加え火をつける</p> <p>⑰小さいガラスボールをアルミホイルで包む</p> <p>⑱⑰に⑯を縦・横・全体に線を描くようにたらす。飴が固まるまで待つ</p> <p>⑲固まったらお皿に飾る</p>