

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

バジルのシフォンケーキ

氏名:

遠藤 未結

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

いつも食事を作ってくれている祖母のためにバジルの入ったシフォンケーキを作りました。

祖母は生クリームがあまり好きではないので、レモン汁を加えて生クリームをあっさりとして食べてもらえるようにしました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●シフォンケーキ		
卵黄	2個分	1. ボウルに下記の順番に混ぜる。 卵黄⇒牛乳⇒サラダ油⇒ドライバジル⇒ホットケーキミックス⇒ベーキングパウダー⇒ドライフルーツ 2. 別のボウルに卵白を入れ泡立て器で泡立て、砂糖を2～3回に分けて加え、メレンゲを作る。 3. 1の生地に2のメレンゲの1/3量を入れ、泡立て器で混ぜて生地になじんだら、残りのメレンゲを加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。 4. 3の生地を全てシフォン型(直径18cm 1台分)に流しいれ、型をゆすりながら生地を均等にならす。 5. 竹串を全体に2～3周まわしながら、大きな気泡をつぶして表面をなめらかにする。 6. 170℃に温めておいたオーブンで30～35分焼く。 焼き上がった後、すぐに型を逆さまにして冷ます。
牛乳	45g	
サラダ油	35g	
ドライバジル	小さじ2	
ホットケーキミックス	70g	
卵白	2個分	
砂糖	40g	7. 生クリームに砂糖を加え、泡立てたらレモン汁を加えさっくり混ぜて、切ったシフォンケーキにその生クリームとバジルを飾ってできあがり。
ドライフルーツ	40g	
●生クリーム		
生クリーム	200cc	
砂糖	大さじ6	
レモン汁	大さじ2	
バジル	適量	