

ビタードームケーキ

氏名:

吉田 颯希

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

毎日家族のために仕事を頑張っている両親の姿を見て考えたケーキです。

両親ともコーヒーが好きなのでビターなケーキに仕上げました。疲労回復の効果があるビターチョコとブルーベリーを使い作りました。

日々の疲れを取ってくれたら嬉しいです。お父さん、お母さんいつもありがとう。感謝をこめて贈ります。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●スポンジ		
全卵 (卵黄と卵白は分ける)	M 4個	①ボウルに卵黄をホイッパーで混ぜる。次に、サラダ油・水・三温糖・ココアパウダーを入れ、よく混ぜる。 ②別のボウルに卵白とグラニュー糖を入れ、メレンゲを作る。ハンドミキサーでツノが立つくらいまで泡立て、ボウルを傾けても落ちなければよい。 ★POINT★ メレンゲを少し堅めに作っておくと焼き上がりの生地がフワフワになる ③①のボウルにふるいっておいた薄力粉とベーキングパウダーの1/2の量を入れ、ホイッパーで混ぜる。 ④②で作ったメレンゲの1/2の量を入れ、なるべくメレンゲをつぶさないよう混ぜる。 ⑤粉類の残りを入れ、ゴムベラで混ぜる。 ⑥メレンゲの残りも加え、ゴムベラで混ぜる。 ⑦しっかり混ぜたら、180℃に予熱したオーブンに180℃30～35分焼く。焼き上がったらケーキクーラーにのせ、冷めるのを待つ。
サラダ油	40g	
水	50g	
三温糖	80g	
ココアパウダー	27g	
グラニュー糖	50g	
薄力粉	90g	
ベーキングパウダー	5g	
●クリーム/飾り		
生クリーム	200ml	⑧焼いている間に、クリームを作る。ボウルに生クリームを入れ六分立てにする。ビターチョコレートを湯煎にかけ溶かす。チョコレートが入っているボウルに生クリームを少しずつ加える。砕いたアーモンドも加える。 ⑨ボウルにホワイトチョコレートを入れ、湯煎で溶かす。チョコレートで丸型を作り、その上に砕いた全平糖をばらまく。 ⑩ボウルにラップをし、ボウルに直接スポンジがつかないようにする。 ⑪⑩にスポンジ⇒クリーム⇒ブルーベリージャム⇒スポンジ⇒クリーム⇒スポンジの順に敷き詰めていく。ひっくり返し、上からコーティング用チョコレートをかける。 ⑫⑨を3つほど飾り、完成。
ビターチョコレート	80g	
アーモンド	約50g	
ホワイトチョコレート	55g	
全平糖	5～6粒	
ブルーベリージャム	約50g	
コーティング用チョコレート	約200g	