

メニュー名

The cake of happiness～幸せを呼ぶケーキ～

学校名: 新潟中央 高等学校

氏名: 五十嵐 優花

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

私の夢をいつも応援してくれる家族に感謝の気持ちを伝えたくてこのケーキを作りました。

バラにはローズシロップを用い、見た目だけでなく香りも楽しめます。蝶はその香りに引き寄せられ、羽を休めている様子を表現しました。蝶は昔から幸運を運んでくると言われています。ピンクのバラの花言葉「感謝」とともに、大切な家族がいつまでも幸せでいられるようにという願いを込めて作りました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
<b>&lt;スポンジ&gt;</b> 卵 2個 上白糖 60g 薄力粉 60g 無塩バター 20g		<b>下準備</b> ① 5号の丸型にクッキングシートを敷く。 ② 卵は常温にし、薄力粉をふるっておく。 ③ オーブンを170℃に予熱しておく。
<b>&lt;餡&gt;</b> 砂糖 大さじ1 水 大さじ1		<b>&lt;スポンジ&gt;</b> ① ボールに卵と上白糖を入れ、約40℃で湯銭しながらミキサーで泡立てる。 ② 生地がひと肌くらいの温度になったら湯銭から出し、もったりするまで泡立てる。 ③ 薄力粉をふるい入れ、ヘラで混ぜ約60℃に溶かしたバターを加えて混ぜる。 ④ 生地を型に流し入れ、170℃で約30分前後焼く。 ⑤ 生地が焼けたら、型ごと軽く落とし冷ましておく。
<b>&lt;ローズクリーム&gt;</b> 生クリーム 15g 上白糖 15g ローズシロップ 適量		<b>&lt;シロップ&gt;</b> ① シロップとフランボワーズのリキュールを混ぜておく。
<b>&lt;バラトッピング用&gt;</b> 食紅(赤)		<b>&lt;飾りの蝶&gt;</b> ① 蝶を描いたクッキングシートをホワイトチョコペンでなぞり、冷やし固めておく。
<b>&lt;シロップ&gt;</b> シロップ 30ml フランボワーズのリキュール 15ml		<b>&lt;飾りの餡&gt;</b> ① 鍋に水と砂糖を入れ餡色になるまで火にかけながら混ぜる。 ② 餡色になったらクッキングシートに何本も線をかきようにして冷やし固めておく。
<b>&lt;飾りの蝶&gt;</b> ホワイトチョコペン 1本		<b>&lt;ローズクリーム&gt;</b> ① 生クリームに上白糖とローズシロップを入れ6～7分立てにする。 ② 生クリームの少量を取り食紅(赤)を加えて混ぜる。
<b>&lt;トッピング&gt;</b> アラザン 適量 苺 適宜 ラズベリー 適宜 ブルーベリー 適宜 銀粉 適量		<b>&lt;デコレーション&gt;</b> ① スポンジを半分に切りシロップを塗る。 ② 一枚のスポンジに生クリームを塗りスライスした苺をのせる。 ③ もう一枚のスポンジを重ね、全体にクリームを塗る。 ④ ピンクのローズクリームでバラの形を絞り、ケーキの上ののせる。 ⑤ 苺・ラズベリー・ブルーベリーをのせ、その上に餡と銀粉をのせる。 ⑥ 全体にアラザンを散らす。