

メニュー名

Appreciation～私から母へ～

学校名: 栃木県立矢板高等学校

氏名: K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

私の夢を一番近くで応援してくれている母に「感謝」の気持ちをケーキにして作りました。毎日、帰りが遅くて大変な中、夕ごはんを作ってくれたり、学校の話をお身になって聞いてくれて本当に感謝しています。私はそんな母に「ありがとう」と伝えたいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
○土台 バタークッキー バター	100g 30g	1、土台のバタークッキーをめん棒で細かく砕く。 2、バターを湯せんし溶かし、1の中に入れ、よくもむ。	180分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
○ヨーグルトムース ヨーグルト 生クリーム 砂糖 粉ゼラチン 水	200g 100ml 50g 7g 10ml	3、18cmのセルクルにラップを敷き、2を敷き詰める。 4、3を冷蔵庫に入れ固める。ムース用とゼリー用のゼラチンをふやかす。 5、ヨーグルトと砂糖を入れ混ぜる。	
○メロンゼリー メロンリキュール レモン汁 グラニュー糖 水 粉ゼラチン 水	10ml 15ml 50g 125ml 5g 10ml	6、生クリームを八分立てにする。 7、ムース用のゼラチンを湯せんし、溶かす。 8、5と6を合わせて混ぜ、7を加えてよく混ぜ、セルクルの中に流し入れる。表面を平らにして、空気を抜く、冷蔵庫で冷やし固める。 9、小鍋にグラニュー糖と水を入れ、沸騰するまで加熱し、火を止め、ふやかしたゼラチンを加え溶けるまで混ぜる。	
○飾りつけ ミルクチョコ ブルーベリー いちご	1枚 22個 1粒	10、メロンリキュールとレモン汁を9に入れ、氷水をあてながら、混ぜ、粗熱をとる。 11、8の上に10を低い位置からゆっくり流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。 12、猪口を溶かし、しぼり袋に入れ、蝶の絵を描く。 13、Vの字に折り、そのまま冷蔵庫で冷やし固め、固まったら、チョコだけはがす。 14、11が固まったら、ブルーベリーを並べる、いちごを1cm幅のスライスにして飾る。 15、13が固まったら、ケーキの上に飾る。	