

メニュー名

# オレンジ・ショコラ

学校名: 東京都立忍岡高等学校

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

いつも遅くまで仕事をしている親に作りました。

仕事での疲れを糖分・チョコレートでとってもらえればと思ってチョコレートを選びました。あと、チョコレートだけじゃつまらないからオレンジも使って色鮮やかにしてみました。

いつも遅くまでありがとうございます。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
		※薄力粉などはふるっておく。 牛乳とバターを加熱(レンジ)する。	
スポンジケーキ(チョコケーキ)			調理時間 1 90 分  ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
卵	3個	①メレンゲを作る。	
グラニュー糖	90g	ボールに卵白を入れ、高速で混ぜる。	
薄力粉	75g	②しっかり角が立ちましたら、グラニュー糖を3回に分けて入れる。(高速)	
ココアパウダー	15g	③全部入れたら、卵黄を全て入れ高速で3分混ぜる。	
牛乳	20cc	④3分後は、低速でさらに2分混ぜ、きめを整える。	
無縁バター	10g	⑤薄力粉とココアパウダーを混ぜ、④に3回に分けて混ぜる。 泡だて器やへらで切るように混ぜる。混ぜりきらないうちに次を入れるようにする。	
		⑥牛乳とバターに⑤の生地を少し入れ混ぜる。	
		⑦⑤と⑥を泡をつぶさないように混ぜ合わせる	
		⑧型に紙を敷き、生地を流し入れる。 台に落とし空気を抜く。	
		⑨180度に予熱したオーブンで160～170度で30分焼く。 竹串を刺して生地がつかなければOK、ついたら追加で焼く。	
スポンジケーキ(オレンジケーキ)			
卵	3個	①～④はチョコケーキと同様	
グラニュー糖	90g		
薄力粉	90g	⑤薄力粉を、④に3回に分けて混ぜる。	
オレンジピール	50g	泡だて器やへらで切るように混ぜる。混ぜりきらないうちに次を入れるようにする。	
牛乳	20cc	混ぜり切ったら、オレンジピールを入れる。	
無縁バター	10g	⑥～⑨はチョコケーキと同様	
スポンジケーキ(2種を組み合わせる)			
		⑩焼きあがったケーキはケーキクーラーに乗せ、急速冷凍庫で冷ます。 スポンジの上の部分を取り落とし、横から2等分する。 2等分したあと1枚ずつ大・中・小と真ん中から丸く3等分する。 オレンジ→チョコと層になるように、順にかさねる。	
コーティングチョコ			
チョコレート	250g	①チョコレートを細かく切り、湯煎で溶かす。	
牛乳	75g	牛乳も入れ、なめらかにする。	
		②スポンジの上からかけ、均等にする。	
オレンジのバラ			
オレンジ	1個半	①オレンジを半分に切り、余分なところを切る。	
砂糖	適量	②薄切りにし、砂糖・水で煮詰める。	
水	適量	③皮がやわからなくなったら、火を止め、チョコレートでコーティングしたスポンジケーキの上で数枚ずつ重ねてまいていき、どんどんまわりに増していく。	

