

メニュー名

## 思い出のベリーでショートケーキ



学校名: 秋田県立能代松陽高等学校

氏名: Iさん

PR文(200字以内)

~感謝の気持ちを届けよう~  
私のメッセージ

小さいころからお世話になっていた祖母へ作りました。祖母と栽培したことがあるいちごや一緒に収穫しに行ったことがあるブラックベリーなど、思い出のベリーを使いました。感謝の気持ちを込めて、思い出がついたケーキを食べて喜んでほしいです。

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
<ジェノワーズ 15cm型>			
卵	2個	型にクッキングシートをセット。	
砂糖	50g	160°Cでオーブンを予熱する。	
薄力粉	50g		
<シロップ>			
いちごジャム	適量	(1)卵をボールに割りほぐし砂糖を加え、混ぜる。	
お湯	適量	(2)卵液を湯煎しながら混ぜて40°Cくらいに温める。	
		(3)湯煎からはずしてハンドミキサーで泡立てる。	
		(4)白っぽくなつて上から垂らすと落ちた部分が少し残る位まで泡立てる。	
		(5)低速で30秒位混ぜて気泡の大きさを整える。	
<クリーム>		(6)薄力粉をふるって加える。	
生クリーム	200ml	(7)ヘラで「の」の字を書くように混ぜる。	80
砂糖	15g	(8)型に流して5cm位上から3回落とす。	
		(9)予熱しておいたオーブンで15~25分焼く。	
		(10)焼き縮みを防ぐために20cm位上から1回落とす。	
		☆型からはずしてラップをかぶせて冷やす。	
		(11)あら熱がとれたら半分にスライスし、シロップをうつ。	
		(12)クリームの材料を7~8分立てにする。	
		(13)ジェノワーズにクリームといちごをのせ、ジェノワーズを重ねる。	
		(14)全体をナッペし、クリームを絞る。	
<デコレーション>			
いちご ベリー (粉砂糖)	適量 適量	いちご・ベリー等でデコレーションする。	1分
<ナバージュ>			
ゼラチン お湯	2g 大さじ3	お湯にゼラチンを溶かし、ハケでいちご・ベリーに塗って完成。	※調理時間は2名分を作る合計の調理時間