

メニュー名

抹茶 & 黒豆シフォン



学校名: 東京農業大学第一高等学校

氏名: N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

お母さんへ

忙しい中、おせち料理を作ってくれて
ありがとう！

余った黒豆でケーキをつくったから、
これを食べてパワー回復してね！♡

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
卵黄	3個分	作り方と調理時のポイント ①卵黄と【A】グラニュー糖をすり混ぜる ②サラダ油と熱湯を合わせる ③①に②を加える。 さらに、そこに2～3度ふるいにかけて粉類【a】を加え、ホイッパーで粉が見えなくなるまで混ぜる。 ④卵白に【B】グラニュー糖を少量とレモン汁を加え、ハンドミキサーで3分程泡立てる。残りの【B】グラニュー糖の半分を入れ、さらに1分泡立てる。最後に残ったグラニュー糖を全部入れ、さらに1分泡立てる。 ☺Point! つやがあり、メレンゲの先がツノのようにしっかりと立つまで泡立てる！ ポソポソはNG。 ⑤③に④の1/3を加え、短時間でさっとなじませるように混ぜる。これを残りのメレンゲ(④)に戻し、ざっくりと手早く混ぜ合わせ、黒豆を加える。 ☺Point! メレンゲの泡を消さず、ふんわりと混ぜること！ ⑥型に流し込む。 180℃にあたためたオーブンで27分～30分焼く。 焼きあがったら、逆さまにして冷ます。	調理時間 1 60 分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
【A】グラニュー糖	40g		
サラダ油	40g		
お湯	65g		
【a】薄力粉	62g		
ベーキングパウダー	2g		
抹茶	8g		
卵白	3個分		
【B】グラニュー糖	40g		
レモン汁	小さじ1/4		
黒豆(煮たもの)	50g		
デコレーション用			
生クリーム	300g	⑦ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れ、それより一回り大きいボウルに氷水を用意し、生クリームとグラニュー糖のボウルに氷水をあてながら、7～8分立てまで泡立てる	
グラニュー糖	24g	⑧⑦を⑥に塗る(内側にも塗る)	
煮豆(煮たもの)	10～20粒	⑨⑧の上に、煮豆を飾り、抹茶も飾る	
抹茶	適量		