

第9回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号

24

メニュー名

思いのこもったショートケーキ

学校名/氏名

神奈川県立新羽高等学校

M・A



PR文

私は母に感謝を届けようと思いこのケーキを作りました。喧嘩をすることが多いけど最後には味方になってくれるそんな母です。大好きなケーキもいつも私に譲ってくれる。なので、今回たくさん食べれるように大きくまた、大好きなカスタードを挟んだケーキを作りました。思いが届くと嬉しいです。

調理時間

90 分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

工程名	材料・分量	作り方と調理のポイント
1 スポンジ	卵(3個) 砂糖(90g) 薄力粉(90g) 無塩バター(30g)	①卵黄は砂糖 60gを加えてすり混ぜる。卵白は深めのボウルに入れて少し泡立ててから砂糖 30gを加えて角が立つまで泡立て、卵黄と合わせて手早く混ぜる。 ②そこへふるった薄力粉を広げるように加えてゴムベラでさっくりと混ぜる。(少し粉っぽくても良い) ③溶かしたバターをヘラで受けながら回し入れ、手早く合わせる。 ④型に生地を流し入れ、軽く台に打ち付けて中の空気を抜きます。160~170度のオーブンの中段で約 15 分焼き、竹串を刺して何もついてこなければ完成。
2 カスタード	卵黄(3個) 牛乳(400ml) 砂糖(70g) 薄力粉(30g) バニラオイル(少々)	①卵黄、砂糖をボウルに入れ、白っぽくなるまですり混ぜる。(泡立て器で手動) (ここでしっかりと混ぜたら、牛乳を加える時に卵黄が凝固しにくくなる) ②薄力粉を加えて、軽く混ぜる。 (薄力粉は混ぜすぎると粘りが出してしまうので、粉が見えないくらいでよい) ③沸騰直前まで温めた牛乳を少しずつ加え、こしながら鍋に移す。また、ここでバニラオイルを 3~4 滴加える。 (鍋肌からフツフツと泡が出て来たら火を止める) ④鍋に移して中火にかける。木ベラで絶えず混ぜながらとろみをつけ、なめらかなクリームにする。 (さらり→とろり→もったりの 3 段階で状態が変化する。) ※さらりとした状態は、ゆっくり混ぜる

			<p>※とろりとした状態は、スピードアップ表面にツツツと大きめの気泡が出たら完成間近。 ※筋がしっかり残るくらいもったりした状態になれば、完成。 ⑤バットにラップをかけ、そこにカスタードを広げる。粗熱をとってから冷蔵庫で冷やす。 (ラップで包むのは表面の乾燥を防ぐため)</p>
3	りんごのバラ	りんご(半分) レモン汁(小さじ1) 砂糖(大さじ1)	<p>①りんごをよく洗い、芯を取っとく。 ②薄く切り、耐熱用のお皿にりんごとレモン汁と砂糖を入れて 800 ワットで 3 分レンジでチンする。 ③りんごを好きな量取り出して、横に重ねながらスライドさせる。 ④端からクルクルと巻いて、形を整えたら完成。</p>
4	生クリーム	生クリーム(200ml) 砂糖(12g)	<p>①大きめなボウルに生クリームを入れて泡立てていく。 ②とろみがついたら、砂糖の三分の一を入れて混ぜる。 ③ふわふわになって来たらまた三分の一を入れて混ぜる。 ④完成が近くなったら残りの砂糖を入れて、混ぜれば完成。 ⑤出来た生クリームを三分の一に分け、少ない方に食紅の赤をまぜて、ピンクにし、ビニールに入れて先を細めに切る。</p>
5			
6			
7			
8			
9			
10			