

# 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

33

メニュー名

母に贈るちょっぴり大人なロールケーキ

学校名/氏名

私立東京農業大学第一高等学校

N・A



PR文

いつも私たち家族のために夜遅くまで働いている母の誕生日を祝うケーキを作りました。共立て法と別立て法をどちらも試し、仕事終わりはいつも疲れていてすぐ眠ってしまう母のために軽い口当たりで疲れずに食べれるケーキにしました。また、リクエストの紅茶の味を生地に混ぜこみ、お酒の大好きな母のためにラム酒もシロップと共に塗りこみました。クリームとしては紅茶と相性の良いキャラメルクリームを選びました。

調理時間

80 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 キャラメルソース	グラニュー糖 80g 水 20cc 生クリーム 80g	①その広い鍋にグラニュー糖が全て水で濡れるように水とグラニュー糖を入れ加熱する。 ②色が変わってきたら鍋をひと回しし、これを何回か繰り返して濃いめのキャラメルを作り、火を消す。 ③そこに生クリームを加え再点火し、生クリームをとかす。 ④キャラメルクリームを作るボールに 100g測り、常温で冷ます。
2 ロールケーキ生地	卵 3 個 グラニュー糖 60g a 薄力粉 60g a 紅茶葉(アールグレイ)4g b 牛乳 15cc b サラダ油 30cc	①aは予めふるっておき、bは湯煎にかけておく。紙の型を作り、予熱を入れておく。 ②卵を卵黄と卵白に分ける。 ③卵白のコシを切り、羽にやっとかかるくらいまで泡立てる。グラニュー糖を何回かに分けて加え、角が立つまで高速で泡立てる。最後に低速でキメを整える。 ④③に卵黄を加え均一になるまで混ぜる。 ⑤④にaを2回に分けて加え、粉気が残るくらいでbを加え、生地がリボン状で落ちるまで混ぜる。 ⑥型に流し、整えて空気抜きをし、190度で11分焼く。 ⑦焼きあがったら乾燥防止のためラップをし冷ましておく
3 飾り付けの下準備	栗の甘露煮 8 個 栗の渋皮煮 8 個	栗の甘露煮 3 個、栗の渋皮煮 3 個、形の良いものを選びそれ以外は荒みじん切り。大きいものと小さいものをわざと作る。冷やしておく。

4	キャラメルクリーム	1 のキャラメルソース 100g、 グラニュー糖 60g 生クリーム 400g	①1 で作ったキャラメルソースにグラニュー糖を加えすり混ぜる。 ②①に生クリームを少しずつ加え 8 分立てまで泡立てる。 ③150gは絞り袋に入れておく。どちらも使う直前まで冷やしておく。
5	飾り付け		①焼きあがった生地の片方の恥を斜めに切り落とす。 ②キャラメルクリームを、生地を切り落としてない方が盛り上がるように生地の上に広げて、荒みじん切りした栗をまぶす。 ③生地を巻き上げて、形を整える。 ④時間があればここで 5 分ほど休ませる。 ⑤巻いた生地の上にモンブラン用の口金をつけた絞り袋でキャラメルクリームを絞り、その上に栗を乗せる。 ⑥栗の上に金箔を乗せる。
6			
7			
8			
9			
10			