

# 第10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  
RY1026

メニュー名

くまのショートケーキ

学校名/氏名

私立東京農業大学第一高等学校

O・M



PR文

動物好きの母へ日頃の感謝を込めて作りました。  
免疫力を高めるために牛乳でなく豆乳を使用したレシピです。

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 1	薄力粉[80g] 卵[4 個] 砂糖[80g] 豆乳[大さじ 3/2] バニラエッセンス[少々] バター[少々]	①天板の内側に薄くバターを塗ってクッキングペーパーを敷く。 ②卵白をボールに入れてしっかりとツノが立つまで泡立てる。 ③②のボールに砂糖の半量を少しずつ加えてさらに泡立てる。 ④卵黄に残りの砂糖を入れて湯煎し、人肌くらいにあたたまったら取り出しマヨネーズ状になるまで泡立てる。 ⑤卵黄と卵白を合わせ、バニラエッセンスを加えて泡立器でなめらかになるまで混ぜ合わせる。 ⑥オーブンを 170 度に予熱する。 ⑦⑤に薄力粉をふるい入れ、泡を壊さないようにさっくりと混ぜ合わせる。 ⑧⑦に豆乳を加えて粉けがなくなるまで混ぜる。 ⑨①の天板に生地を流し入れて表面をならし、空気を抜く。 ⑩オーブンの予熱が完了したら⑨の天板の下にもう1枚の天板を重ねて上段に入れ、約 20 分焼く。 ⑪加熱後、天板から取り出しクッキングペーパーをつけたまま粗熱を取る。
2 スポンジ 2	スポンジ 1 と同様	スポンジ 1 と同様に①～⑪の工程を行う。
3 ホイップクリーム	生クリーム[2 パック] 砂糖[大さじ 4]	①ボールにあらかじめ冷やしておいた生クリームと砂糖を入れ、氷水でボールごと冷やしながらかツノが立つまで泡立てる。
4 チョコホイップクリーム	生クリーム[1 パック] 砂糖[大さじ 2] ココアパウダー[適量]	①ボールにあらかじめ冷やしておいた生クリームと砂糖とココアパウダーを入れ、氷水でボールごと冷やしながらかツノが立つまで泡立てる。 ②色によってココアパウダーを追加して調整する。

5	装飾	ホワイトチョコペン[1本] ブラックチョコペン[1本] カットフルーツ[適量] いちご[1パック]	①クッキングペーパーの上にチョコペンでくまの顔パーツをかき、冷蔵庫で固まるまで冷やす。 ②スポンジを2枚とも半分に切る。 ③スポンジを1枚置き、上にホイップクリームといちごをのせる。 ④③の上にもう一枚のスポンジを重ね、ホイップクリームを上と側面にぬり、ホイップする。 ⑤残りのスポンジ2枚をくまの輪郭に切る。 ⑥のスポンジを④の上に1枚置き、その上にホイップクリームといちごをのせてもう1枚のスポンジを重ねる。 ⑦⑥の周りをチョコホイップクリームでスポンジが見えなくなるようにホイップする。 ⑦
6			
7			
8			
9			
10			