

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 RY1086

メニュー名

いちごのポッキーケーキ

学校名/氏名

私立常葉大学附属菊川高等学校

S・M



PR文

仕事と家事、そして朝早くからお弁当を作ってくれるお母さんへの感謝の気持ちを込めて作りました。いちごは“愛情”という意味が込められています。いつも沢山の愛情を注いでくれるお母さんへ今回はいちごをふんだんに使いました。このケーキを食べて喜んでくれると嬉しいです。

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	薄力粉 30g 卵 1個 砂糖 30g 牛乳 小さじ1	①紙の型を作り、160度に予熱しておく。 ②卵を溶き、グラニュー糖を加え軽く混ぜる。 ③②を湯煎に当てて人肌温める。 ④湯煎から取り出したらハンドミキサーで10分立てで泡立てる。 ⑤薄力粉と牛乳を加え40回程ゴムベラで混ぜる。 ⑥型に流し込み空気を抜いて、160度で予熱したオーブンで21分焼く。 ⑦焼き上がったなら型から外し覚ましておく。
2 生クリーム	生クリーム 100cc グラニュー糖 10g	①2つのボウルを用意し片方に氷と水、もう片方には生クリームを入れる。 ②生クリームを8分立てで泡立てる。 ③使う直前まで冷やしておく。
3 飾りつけ下準備	いちご 15個 ブルーベリー4個 いちごのポッキー 6袋 緑のリボン	①いちごを4等分に切って冷蔵庫で冷やす。 ②冷凍のブルーベリーを4つ用意する ③いちごのポッキーを7センチに切る。 ④リボンを40cm程にカットしておく。
4 飾り付け		①焼き上がった生地を横に3等分する。 ②生クリームを塗りいちごを乗せ、その上にまた生クリームを乗せるという作業を2回繰り返す。 ③表面全体に生クリームを広げる。 ④7cmに切ったポッキーと残りのポッキーを交互に周りに付けていく。 ⑤いちごとブルーベリーを飾りつける。 ⑥ポッキーの部分にリボンを巻いて完成です。

5			
6			
7			
8			
9			
10			