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	RY1002

メニュー名

桜香る甘酒ムースケーキ

学校名/氏名

静岡県立掛川東高等学校

M・Y

PR 文

今まで私を支えてくれた周りの人たちへの感謝の気持ちを込め、コロナ禍の中で受験に臨む受験生の仲間はもちろん、子どもからお年寄りまで多くの人に美味しく、免疫力も高められるスイーツを食べてもらいたいと思い、栄養価が高く、腸内環境を整え、免疫力アップにもつながると言われている甘酒を使い、食べやすいムースケーキにしました。更に桜あんのムースを重ね、飾りに桜の塩漬けを使うことで香りも良く、見た目にも美しく、心を和ませられるように仕上げました。

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	ビスキュイ生地	薄力粉(25g) 卵白(1 個) 卵黄(1 個) 砂糖(25g) 粉糖(適量)	①薄力粉をふるっておき、オーブンを 180 度で予熱開始する。 ② 卵白と砂糖で硬めのメレンゲをつくる。 ③ ②に卵黄を混ぜる。 ④ ③に薄力粉を混ぜる。 ⑤ 絞り袋に入れてセルクルと同じくらいの大きさに丸くしぼり、粉糖をまぶしたら 180 度で 15 分焼く。 ⑥ 焼き上がって冷めたらセルクルで型抜きし、そのままはめておく。
2	桜ムース	苺ジャム(20g) ゼラチン(1g) 桜リキュール(5g)なくてもよい 桜餡(80g) 生クリーム(200ml) 牛乳(60g) ゼラチン(3g) 水(大さじ 1)	① ジャム、ゼラチン 1g、桜リキュールをレンジで 10 秒加熱して混ぜ、冷めたらセルクルにはまったままのビスキュイ生地の上にスプーンで広げる。 ② 生クリームを 8 分だてにする。 ③ 桜餡と牛乳を鍋で温めてとかし、粗熱を取っておく。 ④ 水にゼラチンを入れてレンジで 10 秒加熱して溶かし、③に入れてよく混ぜる。 ⑤ そこに②の生クリームを 60g だけ入れてよく混ぜ、セルクルに注いだら冷蔵庫で固まるまで冷やす。
3	甘酒ムース	甘酒(80g) 牛乳(80ml) 生クリーム(桜ムースを作る際泡立てたうちの 60g) ゼラチン(3g) 水(大さじ 1)	① 甘酒ムースの材料で桜ムースと同じ工程を行い、固まった桜ムースの上に注ぐ。

4	デコレーション	桜の塩漬け(適量) ホワイトチョコ(65g) 水飴(15g) 砂糖(5g) 水(5g)	① 甘酒ムースも固まったら熱いタオルでセルクルの周りを温め、セルクルをはずし、冷蔵庫に入れておく。 ② プラチョコを作る。ホワイトチョコをレンジでとかし、水飴、砂糖、水をレンジで沸騰するまで温める。 ③ チョコは 30 度くらいまで冷まし、そこに温めた水飴、砂糖、水を加えてぐるぐる混ぜる。 ④ 冷蔵庫で冷やす。 ⑤ よく冷えたらツヤが出るまで練り、薄く平らに伸ばしてセルクルで型を抜く。(セルクルでなくシュガークラフトの型などでもよい) ⑥ 桜の塩漬けを 5～30 分水につけて塩抜きする。 ⑦ キッチンペーパーで優しく水気をふき取り、耐熱のお皿にのせる。 ⑧ レンジで様子を見ながら桜がふんわりするまで 5 秒ずつくらい繰り返して加熱する。 ⑨ ①のケーキに⑤のホワイトチョコをのせ、⑧の桜の塩漬けを飾ったら完成。
5			
6			
7			
8			
9			
10			