

第11回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号
RY1113

メニュー名

みかんのロールケーキ

学校名/氏名

青森県立弘前実業高等学校



PR文

いつも私を支えてくれている父と母に感謝の気持ちを伝えたいと思い、ロールケーキを作りました。家族に喜んでもらいたく、好物であるみかんを中に入れました。普段、あまり感謝を伝える機会がないので、この機会に伝えることができたらいいと思い作りました。

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 下準備	ヨーグルト無糖(100g) みかん S サイズ(10 個)	①クッキングシートで 25×25cm の型を作り、天板に敷く。 ②オーブンを 180℃に余熱する。 ③みかんは皮をむいて、白い筋を取り除く。 ④1 個だけ上下 1cm 幅を切り、ザルに入れてゴムベラなどで押さえながら、大きさ1程の果汁をしぼる。 ⑤ボウルにざる、キッチンペーパーをのせて、ヨーグルトを入れる。 ⑥ラップをして、水切りをする。
2 スポンジケーキ	卵(2 個) グラニュー糖(大さじ 3) ホットケーキミックス(大さじ 5) 牛乳(小さじ 1) サラダ油(小さじ 1)	①ボウルに卵を割り入れ、ハンドミキサーで卵白のコシが切れるまで混ぜる。 ②グラニュー糖を少しずつ加えてその都度混ぜ、白くもったりとするまで泡立てる。 ③ホットケーキミックスをふるい入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。 ④牛乳、サラダ油を加えて切るように混ぜ合わせる。 ⑤クッキングシートを敷いた天板に④を流し入れ、表面を平にならし、天板ごと 5cm の高さから 2~3 回程落とす。 ⑥180℃に余熱したオーブンで 10 分程焼き色がつくまで焼く。 ⑦取り出して天板ごと 5cm の高さから 1 回落とし、粗熱をとる。 ⑧まな板にラップを敷いて、スポンジケーキの焼き色がついた面を下にしてのせる。 ⑨クッキングシートをはがしてみかんの絞り汁を表面にぬる。
3 ヨーグルトホイップ	生クリーム(100cc) グラニュー糖(大さじ 1) 粉砂糖(適量)	①ボウルに水切りヨーグルト、生クリーム、グラニュー糖を入れて混ぜ、やわらかいつのが立つまで泡立てる。 ②ヨーグルトホイップを生地に薄くぬり、手前に残りのみかんを隙間なく並べる。 ③手前からラップでつつむ。 ④ラップをはがし、食べやすい大きさにきる。

			⑤粉砂糖をふる。
--	--	--	----------