

第 11 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 RY1174

メニュー名

繋がるケーキ

学校名/氏名

東京都立忍岡高等学校



PR 文

父と母が好きな果物、妹が好きなお人形で祖母が作ったオレンジを使ってみんなで繋がるケーキを作りました。

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 スポンジ	薄力粉(100グラム) グラニュー糖(100グラム) 卵(3個) 牛乳(大さじ1) 無塩バター(20グラム)	①卵を卵白と卵黄に分け、卵白の方でメレンゲを作る。白っぽくなったらグラニュー糖を3回に分けて入れ、高速ミキサーで混ぜる。 ポイント:別立て、グラニュー糖は3回に分けて入れる ②できたメレンゲに卵黄を入れ、高速ミキサーで3分混ぜた後、低速2分ボールを回しながらキメを整える。 ③薄力粉を3回に分けてふるい入れる。ゴムベラで切るように混ぜる。 ④牛乳とバターを溶かしたものに少しだけ生地を混ぜ、馴染みやすいようにする。 ⑤馴染みやすいようになった牛乳とバターを生地に加え、メレンゲを潰さないように混ぜる。 ⑥オーブンを160度に予熱 ⑦型に合わせてクッキングシートを切る。 ⑧クッキングシートを敷いた型に生地を流し込み、台の上に3回落とし空気を抜く。 ⑨160度で35分焼く

2	ケーキのデコレーション作り	メロン(4分の1) キウイ(2個) オレンジ(1個) 苺(2パック) 生クリーム(400cc) 白砂糖(40グラム)	①表面につけるようなメロン、イチゴを薄く切る ②中に挟むようなキウイ、オレンジ、苺(表面の残り)は大きめに切る ③生クリームに白砂糖を加え、高速ミキサーで泡立て、7分たてにする
3	シロップ作り	砂糖(50グラム) 水(50cc)	①鍋に砂糖、水を入れて混ぜ、砂糖が溶けるまで中火で加熱。とろりとして透明感が出たら完成。 ポイント:焦がさないように目を離さない
4	デコレーション		①冷めたケーキを三等分にする ②シロップを塗る(一段目) ③生クリームを塗り、メロンキウイ、オレンジ、苺をのせ、上から生クリームを塗る ④二段目を両方シロップを塗り重ねる ⑤もう一度③を繰り返す ⑥三段目は少し小さい円になるように切り、両面シロップを塗りそのまま重ねる →この時余った生地を上のにのせ、ドレスがきれいになるように調整する。 ⑧スポンジが見えないようクリームを塗る ⑨塗る用のクリームの余りを泡立て、八分立てにしてドレスのレースを表現するようにデコレーションをする ⑩隙間を埋めるようにメロン、苺を飾りつける