

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 RY1050

メニュー名

黄桃とみかんのフラワーチーズケーキ

学校名/氏名

東京都立赤羽北桜高等学校



PR文

このケーキは私から家族に感謝の気持ちを込めて作りました。このケーキはひまわりをモチーフに作りました。ひまわりの花言葉は「憧れ」「あなただけを見つめる」などがあります。毎日家族とたわいもない話で困らなくていいのは、いつも家族を見てくれるお陰だと思います。ひまわりのビタミンカラーと共にこのケーキを食べて、いつまでも元気に明るく過ごして欲しいと思います。

調理時間 60 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 土台	ビスケット(80g) 溶かしバター(80g) ホールケーキ型(5号)	① ジップロックにビスケットを入れ、めん棒で砕く。 ② ①に溶かしバターを入れ、全体に馴染ませるようよく揉む。 ③ 型に移し、底に平らになるようスプーン等で押し潰す。 ④ 冷蔵庫で30分程度冷やし固める。
2 レアチーズ	クリームチーズ(250g) ヨーグルト(100g) 生クリーム(100ml) オレンジジュース(50ml) 砂糖(50g) 粉ゼラチン(10g) 水(50ml) みかん(7個)	① 粉ゼラチンをふやかす。(水に粉ゼラチンを入れる) ② ミキサーにクリームチーズ、ヨーグルト、生クリーム、オレンジジュース、砂糖、ゼラチンを入れて滑らかになるまで混ぜる。(ゼラチンは湯煎で溶かしてから混ぜ合わせる) ③ 冷やし固めておいた型にみかんを配置する。(真ん中に丸ごとを3個分、残りのみかんは横半分に切って断面が外側に配置する) ④ ③に②をまんべんなく流し入れ、冷蔵庫に入れ、3時間寝かす。
3 飾り付け	黄桃缶(4個分) ナッツ(適量) ブルーベリー(適量)	① 冷やし固めておいたレアチーズケーキを型から外す。 ② 黄桃をくし型切りに切る。 ③ ②を①に花びら状になるよう飾り付ける。 ④ 真ん中に砕いたナッツと入れ、その上にブルーベリーを乗せる。