

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 RY1096

メニュー名

感謝の甘酒フルーツドームケーキ

学校名/氏名

静岡県立伊豆中央高等学校



PR文

コロナが流行ってから遠出ができなくなってしまったので、いつもお世話になっているお父さんお母さんに少しでもコロナ疲れをとってもらいたいという気持ちを込めて作りました。免疫力アップに効果的な甘酒と、抵抗力アップや健康的なからだ作りに効果的なクリームチーズを生クリームに加えて体に良いケーキを作りました。また、色とりどりのフルーツを使うことで見た目を美しくして、あたたかい気持ちになるようなスイーツを作るように心がけました。1日でも早くコロナが終息することを願っています。

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	卵黄(3個) グラニュー糖(45g) 卵白(3個) グラニュー糖(45g) 薄力粉(90g) バター(30g) ベーキングパウダー(小さじ2分の1)	①型に紙を敷き、180度に予熱しておく。 ②メレンゲを作る。ボウルに卵白を入れ、グラニュー糖 45g を少しずつ加えながらハンドミキサーで泡立てる。(強で) ③角がぴんと立ったら、ハンドミキサーでキメを整える。(弱で) ④生地を作る。卵黄にグラニュー糖 45g を加えてハンドミキサーで白っぽくなるまで泡立てる。 ⑤メレンゲの3分の1を4に加えて、ゴムベラで切るように混ぜる。 ⑥残りのメレンゲを加えて、切るようにさっくり混ぜ合わせる。(混ぜすぎない。) ⑦ふるっておいた粉を生地全体に散らすように一度に加え、切るように混ぜ合わせる。 ⑧溶かしバターを7に加えて、同じく切るように混ぜ合わせる。 ⑨生地を型に流し込み、予熱しておいたオーブンで23分焼く。 ⑩焼きあがったら型から外して上下逆さまにして冷ましておく。
2 飾り付け下準備	キウイ(1個) いちご(3個) オレンジ(1個) バナナ(2分の1本) ミント(1枚)	①キウイの皮をむき、厚さ2mm程に切り、水気をふき取る。 ②いちごは、へたをとり厚さ1mm程に切り、水気をふき取る。 ③オレンジの皮をむき、厚さ2mm程に切り、水気をふき取る。 ④バナナの皮をむき、厚さ2mm程に切り、花型にかたどって水気をふき取る。(バナナは空気に触れると色が変わってしまうので、ケーキを作る食前に切る。)
3 生クリーム	生クリーム(200cc) クリームチーズ(100g) 濃度2倍の甘酒の素(50cc)	①ボウルにクリームチーズを入れ、なめらかになるまでハンドミキサーで混ぜる。 ②生クリームを加えて8分目まで泡立てる。 ③甘酒の素を加えて角が立つまで泡立てる。

4	飾り付け	<ul style="list-style-type: none">①スポンジを横に半分に切る。②ボウルにラップを敷く。③フルーツを並べる。(この時に並べたフルーツが表にくるので、色使いに気をつかう。)④クリームを表面に重ねるようにして塗る。⑤スポンジの半分をさらに切って、敷き詰める。⑥クリームを塗って平らにして、残ったフルーツを並べる。⑦クリームをその上に塗って、もう半分のスポンジをかぶせる。(このスポンジは1枚のまま使う。)⑧ラップをして冷蔵庫で30分冷やす。⑨冷やしたらボウルをお皿の上にひっくりかえて仕上げにミントを飾れば完成。
---	------	--