

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
RY1163

メニュー名

笑顔届けるトラロール

学校名/氏名

八千代松陰高等学校



PR 文

今年の干支、トラをロールケーキで表現しました。このトラロールケーキでコロナ禍により会えなくなった祖父母に年賀状だけでなく、笑顔も届けられたらいいなと思って作りました。ロールケーキの中身は祖父母と私の妹が好きなイチゴとバナナにしました。イチゴとバナナの相性が良く、いくらでも食べられる優しい味になりました。トラの耳や腕をバナナにし、ホイップクリームを丸く絞ったことで可愛く、美しいトラになったと考えます。

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 トラ生地作り(黄色) | 卵白(M サイズ) 3 個 グラニュー糖 70 ㊚ 卵黄(M サイズ) 3 個 薄力粉 60 ㊚ 牛乳 大さじ 1.5 食用色素 黄色(少量) お湯 少量 | 【下準備】 ①食用色素の黄色(少量)をお湯で溶かす。 ②薄力粉を 2,3 回振っておく。 ③27 ㊚×27 ㊚のロールケーキ天板にクッキングシートを敷いておく。 ④卵黄と卵白を分けておく。 ⑤オーブンを 170℃に予熱しておく。 【トラの生地作り(黄色)】 ①ハンドミキサーで卵白を泡立てる。グラニュー糖を 3 回に分けて入れ、その都度泡立てる。角が立ったら低速で一分ほど泡立てキメを整える。 ②卵黄を入れ、サッと混ぜ合わせる。 ③メレンゲができたら食用色素(黄色)を加え、さっと混ぜ合わせる。 ④薄力粉を振るい入れ、サクッと混ぜ合わせる。 ⑤牛乳を静かに入れ、ゴムベラでサクッと混ぜる。 トラの生地(黄色)の完成。 |
| 2 トラ生地作り(模様部分) | 工程 1 で作った生地(トラ生地黄色) 食用色素 赤(少量) 食用色素 緑(少量) お湯 少量 | 【下準備】 食用色素(赤と緑)をお湯で溶かし、焦げ茶色を作る。 【トラ生地作り(茶色)】 ①工程 1 で作った生地(少量)に食用色素を入れ、サクッと混ぜる。 ②スプーンで生地をすくい、ロールケーキ天板に横線を引いていき、虎柄を描く。 【POINT】一直線ではなく、所々途切れさせると良い。また、線の細さに強弱をつけることで立体的に虎の柄を描くことができる。 |

| | | | |
|---|-----------|---|---|
| | | | ③170℃で約 4 分焼き固める(焦げないように注意) トラ柄の完成 |
| 3 | 苺クリーム作り | 生クリーム 200ml 上白糖 15g イチゴジャム 60g | ①生クリームに上白糖を加え、角が立つまで泡立てる。 ②イチゴジャムを生クリームに加え、サクッと混ぜる。 苺クリームの完成 |
| 4 | トラ柄生地(焼き) | 工程 1 のトラ生地(黄色) 工程 2 のトラ生地(トラ模様) | ①工程 2 の天板に工程 1 の生地を流し込み、平らにならす。 ②オーブン 170℃で約 14 分焼く。 ③焼けたらすぐ取り出し、常温で 3 分冷まし、表面にラップをかけて約 1 時間置き、しっとりさせる。 トラの土台完成 |
| 5 | トラの組み立て | 工程 3 のイチゴクリーム 工程 4 のトラ土台 バナナ 2 本 チョコペン黒色 1 本 | 【下準備】 バナナの両端を 3 割ほど切り取る(耳部分、腕部分になる) ①クッキングシートを敷き、工程 4 のスポンジ生地に工程 3 の苺クリームを塗り、バナナ 2 本を手前側に横に並べて置く [注意]このときスポンジ生地の虎柄の線が縦に向くようにする ②手前側から巻く。 ③巻き終わったら冷蔵庫に入れて冷やす。 ④約 20 分ほど冷やしたら虎柄のさかいめで切る。 ⑤模様がない方を模様のある方の上に置く。 ⑥バナナ(耳部分)を乗せる。 ⑦バナナ(腕部分)を置く。 ⑧チョコペンでトラの顔の模様や表情を描く。 ⑨完成！！ |