

## 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  
RY1149

メニュー名

いちごケーキ

学校名/氏名

三重県立名張高等学校



PR文

ホールケーキを作ることがないのでこの機会を使って親への感謝も込めて初めて作ることにしました。  
また「すべての人と輪になる」の”輪”という言葉を意識して生クリームといちごを輪になるように盛り付けました。

調理時間

70 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	スポンジを焼く	薄力粉(100g) 卵(4個) 砂糖(大さじ3) 砂糖(大さじ3) 水(大さじ2) 油(大さじ3)	1.卵黄と卵白を別々のボールに分ける 2.卵白を泡立てながら砂糖を少しずつ加えていく(15分程ひたすら泡立てる) 3.同じように卵黄も泡立てながら砂糖を加え白くもつたりするまで泡立て、油と水も加え更に混ぜる 4.薄力粉をふるいながら加え、ゴムべらでさっくり混ぜる 5.3分の1の卵白を卵黄のボールに入れ混ぜる 6.卵黄のボールの生地をすべて卵白のボールに移しさっくり混ぜる 7.ホール型に生地を入れ、30分焼く(竹串などで生地がひついてこないか確かめる)
2	デコレーション	生クリーム(200ml) 砂糖(12g) いちご(約14個)	1.いちごを7個薄く切る 2.残りのいちごは細かく切っていく 3.ボールに生クリームと砂糖を入れ泡立てる 4.スポンジに泡立てた生クリームを塗り薄く切ったいちごを輪になるようにのせて生クリームを塗る 5.スポンジをのせ側面も含めて生クリームで隠れるように全て塗る 6.絞り袋に残りの生クリームを入れ絞っていく 7.絞った生クリームの内側に細かく切ったいちごをのせる