

# 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 RY1006

メニュー名

ラ・フランスのシャルロットケーキ

学校名/氏名

山形県立山辺高等学校



PR文

今まで育ててくれた家族のために作りました。  
感謝の気持ちを込めて、山形のラ・フランスを使用し、学校で学んだビスキュイ生地でケーキを作りました。  
家族で囲んで食べられるよう盛り付けも華やかにしました。

調理時間 80 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 ビスキュイ	卵黄 (2個) 卵白 (3個) グラニュー糖 (60g) 薄力粉 (55g) コンスターチ (10g)	①鉄板や絞り袋を用意しておく。 ②卵黄と10gのグラニュー糖を湯煎しながら白っぽくなるまで混ぜる。 ③卵白と50gのグラニュー糖でメレンゲを作る。 ④②に③の1/3を加え混ぜる。 ⑤粉類をふるい混ぜる。 ⑥絞り袋に入れ絞る。 ⑦180℃で10分オーブンで焼く。
2 ラ・フランスのコンポート	ラ・フランス (1個半) 砂糖 (250g) 水 (400g) レモン汁 (小さじ1) 食紅(赤) 適量	①ラ・フランスの皮をむき、上下を切り、8等分する。 ②水と砂糖、レモン果汁を入れた鍋でラ・フランスをゆでる。 ③火が通ったら、半分を取り、片方に色を付ける。
3 ババロア	卵黄 (2個) グラニュー糖 (100g) 牛乳 (250g) 生クリーム (200g) ゼラチン (7g) バニラエッセンス (適量)	①卵黄とグラニュー糖を混ぜる。 ②牛乳を温め、バニラエッセンス、ふやかしたゼラチンを加える。 ③①に②を入れ、鍋にかけとろみが出るまで加熱する。粗熱をとる。 ④生クリームを立て、③に加える。
4 組み立て		①ビスキュイの余分な部分を切り15cm型に敷く。 ②ババロアを注ぎ入れ、冷蔵庫で固める。 ③ラ・フランスを薄く切り、上に盛り付ける。