

# 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 RY1064

メニュー名

カーネーションの苺レアチーズ

学校名/氏名

長野県上田千曲高等学校



PR文

いつも私の夢を全力で応援し、支えてくれる母に日頃の感謝の気持ちを込めて母の大好きなチーズケーキを作りました。

ピンクのカーネーションの花言葉は「感謝の心」。いつもありがとうの気持ちを花言葉に乗せて贈りたくて、大きなカーネーションをモチーフにしました。苺で作ったハートは自分の気持ちを形にしました。

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 土台	ビスケット(50g) 無塩バター(25g)	①フードプロセッサーでビスケットを砕く(ジップロックに入れ、綿棒で叩いてもOK)。 ②湯煎でバターを溶かす。 ③①に②を入れてよく混ぜる。 ④12cm 型に入れ、ラップの上から押し固める(クッキングシートを敷いてもOK)。 ⑤冷蔵庫で冷やす。
2 ハートの苺	苺(7個くらい)	①苺のヘタを切る。 ②縦半分に切る。 ③ハートの型でくり抜く。
3 苺のレアチーズケーキ	クリームチーズ(100g) 無糖ヨーグルト(50g) グラニュー糖(20g) 生クリーム(50ml) 苺ジャム(30g) 粉ゼラチン(4g) お湯(15ml) 食紅 赤(少々)	①クリームチーズをあらかじめ常温にしておく。 ②生クリームを7分立てにしておく。 ③クリームチーズを柔らかくなるまでハンドミキサーで混ぜる。 ④そこにグラニュー糖、無糖ヨーグルトを入れて混ぜる。 ⑤生クリームと苺ジャムを入れる。 ⑥食紅を少しずつ入れる(一気に入れない)。 ⑦お湯で溶かしたゼラチンを入れよく混ぜる。 ⑧混ぜたら、型に沿って苺を並べて生地を流し入れる。 ⑨5cm くらい上から2、3回落とし、空気を抜く。 ⑩冷蔵庫で冷やす。
4 チョコの花びら	ホワイトチョコ(80g) 食紅 赤(少々)	①ホワイトチョコを湯煎で溶かす。 ②そこに食紅を少しずつ入れる(一気に入れない)。 ③大きめのバットの裏に流してすごく薄く伸ばして固める。

			<p>④固まったらスケッパーで3～4cmを一気に削る(チョコの片端を指で押さえる)。</p> <p>⑤すべて作る。</p>
5	飾り付け		<p>①型からチーズケーキを外す(型のまわりをお湯で温めたタオルで温める)。</p> <p>②チョコをカーネーションっぽくなるように外、中、中心と並べていく。</p> <p>③最後に形を整えて完成。</p>