

# 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 RY1118

メニュー名

感謝の花を咲かせたストロベリーレアチーズケーキ

学校名/氏名

八千代松陰高等学校



PR文

これはレアチーズケーキが好きな従姉妹のお姉ちゃんのお誕生日に作ったケーキです。いつも優しく、いろんなお話をしてくれる従姉妹への感謝を込めて作りました。このケーキのポイントは、多くの果物を取り入れたことです。まず生地に苺ジャムを使ったことで、生地にも工夫をしつつ、仕上がりも早く、甘さ控えめに作ることができました。そして旬のシャインマスカットで花をイメージに飾り付けをし、またナパーージュを塗ったことで、果物全体にツヤが出て、より美しい仕上がりにすることができました。

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 タルト生地	ビスケット 35g バター 15g	①ビスケットをジップロック(2重)に入れて、めん棒で上から叩き、粉々にする。 ②①にレンジ 200w で約1分溶かしたバターを入れて、もみ込む。 ③②を型に敷き詰め、表面が平らになるように念入りに押す。できたら冷蔵庫で冷やしておく。
2 ストロベリーレアチーズ生地	クリームチーズ 65g 苺ジャム 50g ヨーグルト(無糖) 35g ゼラチン 3.5g 水 大さじ 1.5	①耐熱容器に水を入れ、ゼラチンを振り入れてふやかす。 ②ふやかしたら、レンジ 600w で 40秒加熱して、透明な液体になるように溶かす。 ③ミキサーにクリームチーズを手でちぎって入れ、滑らかな液状になるまで混ぜる。 ④③に苺ジャムを入れ、均一な状態になるまで混ぜる。ゴムベラなどでより均一にする。 ⑤④に生クリームとヨーグルトを均一な状態になるまで混ぜる。 ⑥⑤に溶かしたゼラチンを入れる。このときゼラチンはだまの無い液状になっているようにする。 ⑦ミキサーで均一な状態になるまでさらに混ぜるが混ぜすぎないようにする。 ⑧型に流し入れ、平面をヘラや型を揺らすなどして平らに整える。 ⑨冷蔵庫で2時間程度冷やし固める。
3 仕上げ	シャインマスカット 適量 ブルーベリー 適量 生クリーム 100ml (生クリーム用砂糖 10g)	①温めたタオルで型の側面を覆い、少し動かして型とケーキの間に隙間をつくる。 ②型からケーキを外してお皿にのせる。 ③生クリームに砂糖を入れ、ハンドミキサーで8分立てにしてケーキに盛り付ける。 ④シャインマスカットを半分に切り、お花をイメージして盛り付け、ブルーベリーもお好みで盛り付ける。

	[ナパージュ] 粉ゼラチン 5g 水 60cc 砂糖 20g	⑤耐熱容器に水を入れ、ゼラチンを振り入れてふやかす。 ⑥ふんわりと上からラップをしてレンジ 600w で 30 秒加熱して溶かし、混ぜる。 ⑦⑥に砂糖を入れ、しっかりと溶けきるまで混ぜる。 ⑧ハケを使い、シャインマスカットやブルーベリーの上からナパージュを塗る。
--	---	--