

# 第12回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理  
番号

SY329

## メニュー名

感謝いっぱい！ハートの抹茶フレジエ



## 学校名/氏名

東京都立忍岡高等学校

L・M

## PR文

いつも忙しい中、私を支えてくれている母への感謝をハートに込めて作りました。母は抹茶と苺が大好きなのでそれを使い、クリームチーズとあんこを使った一風変わったフレジエを作りました。甘さ控えめであんこがアクセントになっていて美味しいと喜んでくれました。

## 調理時間

90分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

材料	作り方
<p>《スポンジ生地》 卵(2個) グラニュー糖(60g) 薄力粉(55g) 抹茶パウダー(5g) 無塩バター(20g)</p> <p>《チーズクリーム》 クリームチーズ(50g) 砂糖(20g) 生クリーム(130ml)</p> <p>《あんこ》 こしあん(30g) 生クリーム(5ml)</p> <p>《シロップ》 水(20ml) グラニュー糖(10g)</p> <p>《フルーツカット》 苺[小](40個)</p> <p>《ムースリーヌクリーム》 チーズクリーム(全量) 無塩バター(130g)</p> <p>《仕上げ》 抹茶パウダー(少々) 粉糖(少々)</p>	<p>《スポンジ生地》 ①オーブンを160℃に予熱する。 ②型にクッキングシートを敷く。卵にグラニュー糖を加え、湯煎にかけながら混ぜる。人肌程度に温まったら湯煎から外してリュバン状になるまで混ぜる。 ③その間に②で使用した湯煎を使い、バターを溶かす。 ④薄力粉と抹茶パウダーをふるい入れて混ぜる。溶かしておいたバターを熱いうちに加えて混ぜる。 ⑤型に流し入れ、160度で30分程度焼く。 ⑥焼けたら型から外して常温で冷ましておく。</p> <p>《チーズクリーム》 ①クリームチーズはレンジに少しかけ、柔らかくする ②砂糖を加えて泡立て器で全体を混ぜる。生クリームは、少しずつ加えて泡立てる。</p> <p>《あんこ》 ①こしあんに生クリームを加えて柔らかくする。 ②絞り袋に入れる</p> <p>《シロップ》 ①お皿に水とグラニュー糖を合わせてレンジでチンしてシロップを作る。</p> <p>《フルーツカット》 ①苺のヘタを取りハート型にカットする。(14個ぐらい) ②トッピング用にヘタを取ってない苺を数個残して置く。 ③残りの苺はヘタを切り取って置く。</p> <p>《ムースリーヌクリーム》 ①バターはハンドミキサーで柔らかくする ②チーズクリームと①を混ぜ合わせる。</p> <p>《仕上げ》 ①冷めたスポンジを1cmにスライスする。(2枚使用) ②15cmのスポンジ型にスポンジを敷きシロップをうつ。 ③ハート型にした苺を半分カットし、型の側面に貼り付けて並べる。 ヘタを取った苺を並べて隙間にあんこを絞り、その上にムースリーヌクリームを絞る。 ④スポンジをかぶせて、少し残しておいたムースリーヌクリームを塗る。 ⑤10分程度冷やし固める。 ⑥お湯で温めた布巾を型の周りに巻き、温めて外す。</p>

⑦抹茶パウダーを上に乗る。

⑧苺を飾り付ける。

⑨苺の上に粉糖を振る。