

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

SY538

メニュー名

愛たっぷりセンイルケーキ



学校名/氏名

八千代松陰高等学校

N・A

PR文

このケーキはいつも一緒にいる4人の親友へ作りました。自分と4人のイメージカラーの色の生クリームを塗り、みんなの好きなものをクッキーで描いて自分たちらしさを出しました。てれくさくてなかなか感謝と大好きの気持ちを伝えられないのでケーキと一緒に伝えたいと思います。

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
クッキー ・無塩バター90g ・粉糖 70g ・卵(卵黄メイン)27g ・薄力粉 210g ・バニラオイル 5 滴 ・ミルクチョコレート 適量 ・着色料 適量 スポンジ ・全卵 3 個 ・上白糖 128g ・薄力粉 83g ・牛乳 30g ・無塩バター 23g 生クリーム ・生クリーム 400g ・グラニュー糖 60g ・クリームチーズ 40g ・着色料 適量 コンポート ・りんご 1 個 ・砂糖 40g ・レモン汁 小さじ2 ・シロップ ・水 70g ・グラニュー糖 20g ・いちご 5・6 個	クッキー ①ハンドミキサーでバターを低速で混ぜる。 ②粉糖を加えてバターと馴染むまでハンドミキサーで低速で混ぜる。 ③卵を軽くハンドミキサーでまぜ、卵を 3 回に分けて入れる。1 回ずつしっかりハンドミキサーで乳化させてから次の卵を入れる。 ④バニラオイルを入れ軽く混ぜる ⑤ゴムベラで撫でるように混ぜる ⑥薄力粉を加え切るように混ぜる。粉がなくなるまで切るように混ぜ、なくなったら押しまとめる。 ⑦最後に手でまとめて 2 つに分ける。一つはラップに包んでおきもう一つはボールに指の腹で擦り付けるように空気を抜く。これを二回繰り返す。 ⑧ジップロックにいれて厚さがおなじになるように綿棒で伸ばし、平らなものの上におき冷凍庫で 30 分寝かす。もう一つの生地も同じように作業する。 ⑨冷やした生地を出して型で抜く。 ⑩オーブンで 160℃で 20 分焼く。 ⑪粗熱が取れたクッキーに湯煎したチョコで絵を描く。 スポンジ ①型に型紙を敷く。 ②卵をハンドミキサーの低速で溶きほぐし、上白糖を加え馴染ませる。 ③湯煎に当て 40℃になるまで温めながら泡立てる。 ④湯煎から外し、牛乳とバターを温める。60℃程度にする。 ⑤卵を八の字がしっかりかけるまで泡立てる。 ⑥低速で約 1 分、キメを整えていく。 ⑦粉を 2 回に合わせて加える。生地をしっかり立てたらしっかり合わせる。泡が消えないように優しく混ぜる。 ⑧60℃に温めた牛乳とバターに生地の一部を加えしっかり混ぜ合わせる。その後に残りの生地にあわせ、全体が均一になるまで混ぜ合わせる。泡が消えやすいので優しく混ぜる。 ⑨10cmくらいの高さから一度落として空気を抜き、160℃で約 25 分焼成。爪楊枝を刺して生地がつかないか確認する。 ⑩オーブンから出してすぐにショックを入れて型を外し、冷ます。 ⑪冷ましたら 3 枚にスライスする。

生クリーム

- ①クリームチーズにグラニュー糖を混ぜる。
- ②氷水に当てながら生クリームとグラニュー糖を1分くらいハンドミキサーで混ぜる。
- ③クリームチーズを加え必要な硬さまでハンドミキサーで泡立てる。

コンポート

- ①りんごは8つ切りにして、皮と芯を取る。
- ②鍋に、すべての材料と水をひたひたに入れ、弱火にかける。
- ③りんごが透き通ってくるまで、20分くらいコトコト煮る

組み立てる

準備

- ・グラニュー糖と水を合わせたものを600wで40秒温め、冷ましておく。
 - ・いちごりんごを適当な厚さにきり、キッチンペーパーで水分を取る。
- ①スライスしたスポンジ生地の上にシロップをうち、生クリームをしき、その上にりんごを並べる。
生クリームをうえに重ねる。
 - ②スポンジをまた重ね、今度はりんごをいちごに変えて同じ作業を行う。
 - ③薄く表面を生クリームで覆う。
 - ④必要の分の色に生クリームを分けて着色する
 - ⑤着色した生クリームを塗り、クッキーを乗せる。