

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

SY99

メニュー名

LET'S2 次元チョコレートケーキ



学校名/氏名

神奈川県立川崎高等学校

I・H

PR 文

チョコケーキとモンブランとショートケーキの良いとこ取りの
スペシャルケーキ
甘すぎず、軽すぎず食べすぎてしまう危険なケーキです！

調理時間

70 分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

材料	作り方
卵 2 個 グラニュー糖 70g 薄力粉 40g コンスターチ 40g チョコレート 45g 無塩バター 20g マロンペースト 25g 生クリーム 200ml ゼラチン 3g いちご 1 パック	生地 卵黄と卵白を分ける 卵黄を湯煎かけながら泡立てる、人肌に温まったら湯からはずし白っぽくなるまで泡立てる 卵白にグラニュー糖加えて角が立つまでメレンゲを立てる 卵黄に溶かしたバターとチョコレートと薄力粉とメレンゲを少し加え、粉気が無くなるまで混ぜ合わせ、残りのメレンゲを全て加えてツヤが出るまでゴムベラで混ぜ合わせる。 紙をひいた型に生地を流し入れ 170°Cに予熱したオーブンで 40 分焼き、焼けたら型からはずしクーラーで冷やす。 組み立て 焼き上がった生地を厚さ 2 等分にカットする マロンペーストと生クリームを混ぜて泡立て生地の間と周りをナッペして、チョコレートクリームを上から掛け冷やし固める 最後に上にクリームを絞り、いちごを飾り付けて完成