

# 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

SY288

## メニュー名

オレンジ風味のチョコケーキ



## 学校名/氏名

八千代松陰高等学校

I・S

## PR文

私はいつもお世話になっている母に笑顔になってもらうために母の好きなオレンジを使いチョコケーキを作りました。味が飽きてしまうといったチョコケーキをスポンジにオレンジの皮を入れることによっていつもとは少し違う風味にしてみました。

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
<b>【スポンジ】</b> 卵白 3個 グラニュー糖 120g 卵黄 3個分 薄力粉 80g 牛乳 50cc バター 30g ココアパウダー 20g オレンジの皮 1個分  <b>【シロップ】</b> 水 60cc 砂糖 大さじ2 洋酒 小さじ2  <b>【グラサージュ】</b> ココアパウダー 20g 水 35g 砂糖 30g 生クリーム 50g ゼラチン 2g  <b>【チョコクリーム】</b> チョコ 50g 生クリーム 200g チョコ 40g 生クリーム 150g  <b>【飾り】</b> オレンジ 1個 チョコ 50g	<b>◎スポンジ</b> 1 ボウルに卵白を入れ、泡立てる。 2 泡の大きさが全体的に揃ってきたらグラニュー糖を半分加え更に混ぜ合わせる。 3 ふわふわになったら残りのグラニュー糖を加え、きめ細かく艶のあるメレンゲを作る。 4 メレンゲの角が立ったら卵黄を加え混ぜ合わせる。 5 ボウルに牛乳とバターを入れラップをし1分半温める。 6 5にココアを振るいながら加えてしっかり溶かす。 7 泡立てたメレンゲに6を少しずつ回し入れダマにならないようにしっかり混ぜる。オレンジの皮を入れる。 8 生地を型に流し入れ4~5回落とし空気を抜く。 9 170度のオーブンで35分焼く。 10 焼き上がったら20cmくらいの高さから落とす。 11 粗熱が取れたら3等分に切る。 <b>◎シロップ</b> 1 水、砂糖を鍋に入れ火にかける。 2 沸騰したら火を止め粗熱が取れたら洋酒を入れる。 <b>◎テンパリング</b> 1 チョコを50℃のお湯で湯煎し、溶けたら氷水の入ったボウルにつけ、28℃まで下げる。 2 再び湯煎にかけて32℃まで温度を上げる。 3 クッキングシートに好きなように形を作り冷やす。 <b>◎ココアグラサージュ</b> 1 ゼラチン以外の材料をすべて鍋に入れ火にかける。 2 ゼラチンを入れ20秒程度煮詰める。できたものを漉して少し冷ましておく。 <b>◎生クリーム(200gと150gで分けて行う)</b> 1 チョコレートを荒く刻み湯煎で溶かす。 2 チョコが溶けたら生クリームの半量を少しずつ混ぜながら加えていく。 3 半量が混ぜ終わったら、湯煎から外し残りの生クリームを加え、冷やしながらかき混ぜる。 (200gのときは9分立て 150gのときは7分立て) <b>◎飾りつけ</b> 1 チョコクリームを塗ったらグラサージュをかける。 2 オレンジを好きなように切る。 3 オレンジ、チョコを飾り付ける。