

# 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

SY152

## メニュー名

家族に贈る大好きな気持ち♡



## 学校名/氏名

北海道名寄産業高等学校

M・N

## PR文

家族にありがとうの気持ちを込めて作りました。家族が心の支えで感謝の気持ちでいっぱいなので、生地にハートとお花模様を入れました。七人家族なので上に乗せている苺を七個にし、クリームも家族が好きな苺味にしました。この気持ちが家族に届いてほしいです。私は家族が大好きです？

## 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
(生地) 卵 M4個 薄力粉 70g グラニュー糖 80g サラダ油 30g 牛乳 30g (クリーム) 生クリーム 150g グラニュー糖 10g 練乳 15g イチゴパウダー 3g (トッピング) イチゴ 適量、ミント 適量	①卵白に半量のグラニュー糖を少しずつ加え、角が立つまで泡立て、冷蔵庫で冷やしておく。 ②卵黄のボウルに残りのグラニュー糖を入れ白くもったりするまで泡立て、サラダ油、牛乳を加える。 ③卵黄のボウルにふるった薄力粉をふるい入れ粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。 ④ボウルに卵白の1/3を入れて混ぜ合わせもう半分の卵白を入れさっくり混ぜる。 ⑤生地に色を付ける。 ⑥ハートとお花の絵を描く1分オープンで焼く。 ⑦天板に生地を流し込み180℃のオープンで10分焼きます。生地完成！！ ⑧生クリームにグラニュー糖、練乳、イチゴパウダーを入れて硬めのクリームを作る。 ⑨クリームを敷いて巻く。 ⑩飾り付けて完成！！