

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

SY2006

メニュー名

紅茶とリンゴのレアチーズケーキ ～白雪姫のアフタヌーンティー～



学校名/氏名

静岡県立伊豆中央高等学校

O・T

PR文

いつも隣で支えてくれる恋人へ向けて作ったケーキです。彼女は白雪姫が好きなので笑顔が見たく、白雪姫モチーフのリンゴを使ったケーキを思いつきました。生地の下には普段伝えられない感謝の気持ちをリンゴと一緒にサプライズで敷き詰めてあります。これには恋人も驚き、そして喜んでもらえました。

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
<りんごのコンポート> ・りんご 1個(皮をむいた状態で約400g) ☆グラニュー糖 50g ☆レモン汁 15ml ☆水 300ml <りんごの皮のゼリー> ・林檎の皮 1個分 ☆グラニュー糖 30g ☆レモン汁 10ml ☆水 300ml ・粉ゼラチン 3g <クッキー生地> ・クラッカー 80g ・無塩バター 30g <チーズ生地> ・クリームチーズ 200g ・牛乳 100ml ・茶葉(ルイボスティ) 3pc ・粉ゼラチン 5g ・水 大さじ2 ・砂糖 70g ・生クリーム 100ml ・レモン汁 小さじ1 ・トッピング用ミント 10枚 ほど(適量)	<リンゴのコンポート&リンゴの皮シロップ> ① リンゴを洗い皮をむく。1/4を7mmの角切り、残りを2-3mmにスライスする。 ② 皮と実を別々の小鍋に入れ、それぞれの☆を加え、沸騰してから10分煮る。 ③ 皮のシロップをこし、皮を取り除く。 <紅茶のチーズケーキ> ① クラッカーを砕き、溶かしたバターとよく馴染ませたら、15cm型に敷き詰める。 ② 鍋に牛乳、紅茶を入れて中火で熱し、鍋周りに小さな泡が出てきたら火からおろし、ふたをして3分おく。 ③ ふやかしたゼラチンを加えて混ぜ溶かし、こして冷ます。 ④ ボウルにクリームチーズを入れて混ぜて柔らかくし、砂糖を加えて混ぜる。 ⑤ 生クリーム、レモン汁の順に加えてその都度混ぜ、③を少しずつ加えながら混ぜる。 ⑥ スライスしたコンポートをずらしながら円形に敷き詰め、その上から⑤を流し入れる。 ⑦ 冷凍庫で20分ほど固める ⑧ 皮シロップにゼラチンを加え、⑦の上に流し入れ、さらに10分ほど固める。 ⑨ ケーキの上に角切りにしたコンポートを飾り付け、ミントを散らしたら完成。