

第 14 回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SE1151

メニュー名

苺のバラの抹茶ケーキ



学校名/氏名

県立上田千曲高等学校	2 年
A.W	

PR 文

母がもう少しで誕生日なので日頃の感謝の気持ちを込めて母が好きな抹茶をスポンジと生クリームにを使って作りました。

調理時間

90 分

材料

作り方

・スポンジ
卵(4 個)
砂糖(110g)
はちみつ(13g)
バニラエッセンス(2g)
無塩バター(35g)
牛乳(55g)
薄力粉(115g)
抹茶パウダー(10g)

・生クリーム
生クリーム(300g)
砂糖(30g)
生クリーム(70g)
砂糖(10g)
抹茶パウダー(4g)

・シロップ
水(60ml)
砂糖(大さじ 2)

苺(500g)

スポンジ

- ①お湯を入れた鍋に卵を入れたボールをのせ、砂糖、はちみつ、バニラエッセンスを加えて温度が 40 度くらいになるまで混ぜる。
- ②ハンドミキサーで生地がリボン状になるまで泡立た後、振った薄力粉と抹茶パウダーを加えて混ぜる。
- ③溶かした無塩バターと牛乳を混ぜておいた器に生地を少し入れて混ぜて馴染ませたら②のボールに加えて切るように混ぜる。
- ④18cm のケーキ型に生地を流し入れて 170 度に予熱したオーブンで 40 分焼く。
- ⑤生地が冷めた後 3 枚に切る。

生クリーム

- ①生クリーム 300g と砂糖 30g で白いクリームを作り、生クリーム 70g、砂糖 10g、抹茶パウダー4g で抹茶クリームを作る。
- ②回転台にスポンジを一枚のせてシロップをかけ、白いクリームを塗る。1/4 に切った苺を並べ、上から白いクリームを塗る。2 枚目も同じことを繰り返す。
- ③3 枚目は白いクリームだけを塗って表面を平らにする。
- ④生地の下には抹茶クリーム上には白いクリームを塗って境目がグラデーションになるようにナッペする。

飾り

- ①苺を半分にして薄く切り、並べて巻き、バラの形にして飾り付けをしたら完成。