

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

SE1237

メニュー名

Ruban de Rose



学校名/氏名

県立泉館山高等学校	2 年
Y.N	

PR 文

もうすぐ結婚 20 周年を迎える両親に向けたマリッジリングケーキです。初めて母に記念日にあげた思い出のショートケーキと 8 本のバラ。8 本のバラが意味するのは、『思いやり・励ましへの感謝』です。どんなときも私を支え、ここまで育ててくれたことへの感謝と、2 人の節目を、私なりに祝うためのケーキです。

調理時間

90 分

材料

作り方

・ケーキ
卵 3 個
グラニュー糖 60g
薄力粉 60g
溶かしバター 20g
生クリーム 200cc
砂糖 15g
☆フルーツ缶のシロップ 大さじ 3
☆苺のリキュール 大さじ 1
いちご 1 パック

・ラズベリーピューレ
冷凍ラズベリー 50g
砂糖 40g

・バタークリーム
全卵 50g
グラニュー糖 50g
無塩バター 100g
レモン汁 大さじ 1

・クッキー
バター 12g
小麦粉 30g
砂糖 15g
卵 15g
食紅(黄) 3g

チョコペン(白・緑) 1 本ずつ

アイシングクッキーパウダー(青) 15g

・ケーキ
①型にクッキングシートをしき、バターは溶かす。薄力粉はふるう。オーブンは 170℃に予熱しておく。
②卵黄と卵白にわけ、砂糖を加えながらしっかりしたメレンゲにする。
③卵黄を加えて混ぜ、薄力粉も加えたらゴムべらでさっくり粉がなくなるまで混ぜる。
④溶かしバターを加えむらなく混ぜる。
⑤型へ入れ、170℃で 32 分焼く。
⑥☆を混ぜてシロップを作る。
⑦7 分立てでホイップクリームを作り、3 分の 2 をわけて 8 分立てにする。
⑧冷めた⑤を半分にスライスして⑥を断面に塗る。8 分立てしたクリームを塗ってカットした苺を並べ、更にクリームを広げる。
⑨サンドしたら 8 分立てのクリームでナッペする。
⑩7 分立てのクリームを上から流し、再びナッペする。

・ラズベリーピューレ
①鍋に冷凍ラズベリーをサッと洗ってから砂糖を入れ解凍するまでしばらくおく。
②弱火にかけて沸々してきたら弱火で実がほぐれるように木べらで潰す。
③2 分ほど煮る。
④茶漉しにあげ、木のスプーンなどで種の周りの果肉をこすりつけるようにしながら濾し、種だけを取りのぞく。

・バタークリーム
①ボールにバターを入れ、空気を抱きこませるように白っぽくなるまで泡立てる。
②別のボールに全卵とグラニュー糖を入れ、湯煎にかけて温めながら泡立て、約 55℃になったら湯煎をはずしてさらに白っぽくなるまで泡立てる。
③①に②を少しずつ加え、しっかり混ぜ合わせる。

①バタークリーム(黄色)
バタークリームの半分に水に溶かした食紅(黄)を混ぜ合わせる。
②バタークリーム(桃色)
①バタークリームの半分にラズベリーピューレを混ぜ合わせる。
②レモン汁を加え、軽く混ぜる。

・アイシングクッキー
①オーブンを 200℃に予熱しておく。無塩バターは常温に戻しておく。
②バターを泡だて器でクリーム状になるまで練り、砂糖を加えて混ぜ合わせる。
③卵、バニラエッセンスを加えてなめらかになるまで混ぜ合わせる。
④薄力粉をふるい、へらで混ぜ合わせる。
⑤混ぜ合わせたらラップで包み、15 分冷蔵庫で冷やす。
⑥固まった生地をダイヤモンド、葉っぱ型に切り取り、オーブンで 10 分加熱。
⑦粗熱を取ったクッキーの上に水に溶かしたアイシングジェルでアイシングをする。
⑧白いチョコペンで縁どりをする。

・盛り付け

- ①クッキーを置く場所を空けてバラ口金でケーキの縁に黄色のバタークリームをレース状に2周絞る。
- ②小さく切ったクッキングシートの上に8個バラっぽくなるように桃色のバタークリームを絞る。絞ったら10分程度冷蔵庫で冷やす。
- ③クッキーを空けておいた場所にのせる。
- ④黄色のバタークリームの内側に②を置く。

完成