

# 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

SE1120

メニュー名

## バラと蝶のウェディングケーキ



学校名/氏名

都立赤羽北桜高等学校	2 年
S・C	

PR 文

母の再婚を祝って、心を込めて手作りウェディングケーキを作りました。お花が好きな母のために桃をバラに見立てて飾り付けました。私がしたいことを自由にして生きていられるのは母のおかげです。このケーキが、母の新しい人生の始まりを彩る一ページになれば幸いです。これからもずっと恩返しさせていただきます！

調理時間

90 分

材料

全卵(4 個)  
上白糖(146g)  
牛乳(40g)  
無塩バター(30g)  
薄力粉(110g)  
はちみつ(大さじ 2)  
生クリーム(300ml)  
グラニュー糖(17g)  
桃の缶詰(1 缶)  
苺(1 パック)  
チョコペン(1 本)  
ミント(適量)

作り方

- ①牛乳とバターを湯煎する。(50 度くらいまで)
- ②薄力粉をよくふるっておく。
- ③全卵をボールに入れ 45 度くらいをキープしながら湯煎しミキサーで泡立てる。その時 3 回くらいに分けながら、グラニュー糖を加える。
- ④「の」が書けるくらいに泡立ったら、生地の一部を①に混ぜておく。
- ⑤③に②を入れ手際よく混ぜ合わせ、粉っけがなくなってきたら、バターと牛乳を混ぜた生地を加える。
- ⑥15cm と 9cm の丸型に生地を流し込み、160 度に予熱しておいたオーブンで 25 分～焼成する。
- ⑦チョコペンで蝶の形の飾りを作る。
- ⑧焼きあがった生地の余熱を取ってからカットする。(15cm は 3 等分 9cm は 2 等分)
- ⑨それぞれ生地に桃の缶詰のシロップを打ってから生クリームと苺をサンドしてナッペをする。
- ⑩15cm に 9cm のケーキを乗せてケーキの接触部分にクリームを絞り、桃を薄くスライスしバラの形にした桃を飾り付けする。
- ⑪最後にミント、蝶の飾りを飾り付けたら完成。