

メニュー名

感謝の色彩ケーキ

学校名: 勇志国際高等学校 千葉学習センター

氏名: Iさん

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

私は、仕事で疲れているのに、家事などを毎日してくれる母と叔母に、日頃の感謝を込めて作りました。ケーキには、私が思う感謝の気持ちに、色を付けてデコレーションを、しました。ケーキが甘めなので、これを食べて疲れを少しでも癒してもらえたら嬉しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
<シロップ> 水 50ml グラニュー糖 25g		・シロップの材料を合わせ、電子レンジで15秒温める。 クリームチーズ40gも一緒に温めておく。	調理時間 1 90 分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
<スポンジ> A. バター 20g A. 牛乳 30ml B. 薄力粉 75g B. ベーキングパウダー 2g B. 抹茶パウダー 5g 卵黄 1個 卵白 2個分 グラニュー糖 65g		①A, の材料を電子レンジで15～20秒温める。 ②オーブンを170℃に予熱し始める。 ③卵白をミキサーでかき混ぜ、30秒経ったらグラニュー糖を様子を見ながら3回に分けて入れ、メレンゲが立ったら卵黄を入れ合わせ、リボン状になるまで混ぜる。 ④B. をふるいにかけて、ヘラに変えてB. と混ぜる。 ⑤A. も一緒に混ぜ、終わったら型に入れ空気を抜き、27分焼く。	
<中用クリーム> 生クリーム① 100ml 小豆 55g クリームチーズ 40g		⑥イチゴとブルーベリーの水を取る。 ⑦生クリーム合計330mlをグラニュー糖を入れながら5分～6分立てになるまで混ぜ、4つのボールに分ける。	
<デコレーション用> 生クリーム② 130ml 生クリーム③ 70ml 生クリーム④ 30ml		⑧熱を冷ましたスポンジを半分に切った後にシロップを塗る。 ⑨柔らかくしたクリームチーズに生クリーム①と小豆を入れ、混ぜ合わせたら挟むように塗る。この時、クリームの中に切ったイチゴを入れる。	
イチゴ 7小 冷凍ブルーベリー 5個 アラザン 少々 食紅(黄・赤) 少々 グラニュー糖 50g		⑩生クリーム②をナッペし、生クリーム③、④に食紅を入れ、デコレーションをする。 ⑪皿に盛り付け完成。	