

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 申込用紙

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号 3064

メニュー名

バラのパウンドケーキ

学校名: 神奈川県立秦野 高等学校

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

毎日休みなく家族のために家事をしてくれている母にいつもなかなか伝えられない感謝の気持ちを込めて作りました。ケーキを切ったときにハートが見えるようになっていたので少しでも楽しい気持ちになってくれたら嬉しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
薄力粉 三温糖 バター 卵 食紅	50g 50g 50g 1個 適量	1 ハートの部分を作る ① レンジで溶かしたバターをボウルに入れて泡立て器で混ぜる。 ② ①に三温糖を入れて混ぜ、卵も数回に分けて入れ混ぜる。 ③ 薄力粉を振るい入れ、ゴムベラで混ぜる。 ④ 食紅を振るい入れ、ムラがないように混ぜる。 ⑤ パウンド型に流し入れ空気を抜き170℃に予熱したオーブンで20分焼く。 ⑥ 焼けたらハート形にくり抜く。	120分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
薄力粉 三温糖 バター 卵 レモン	100g 100g 100g 2個 1/2個	2 メインのパウンドケーキを作る ① レンジで溶かしたバターをボウルに入れ泡立て器で混ぜる ② ①に三温糖を数回に分けて入れ混ぜる。 ③ 卵も数回に分けて入れ混ぜる。 ④ 薄力粉ベーキングパウダーを振るい入れゴムベラで混ぜる。 ⑤ すりおろしたレモンの皮と汁を入れてゴムベラで混ぜる。 ⑥ パウンド型に土台になる生地を流し入れハートをすきまがないようにつめて並べる。その上から残りの生地を流し入れる。 170℃に予熱したオーブンで45分焼く。	
ピンクのマシュマロ 粉糖	10g 20g	3 マシュマロフォンダントを作る。 ① マシュマロを水でぬらし、レンジで温める。 ② 少しずつ粉糖を入れながらスプーンで混ぜる。 ③ 手で触れるくらいになったら花の形にする。	
粉糖 レモン汁	適量 適量	4 アイシングを作る ① 粉糖にレモン汁を入れ混ぜる。 ② 混ぜたら小さな絞りに入れる	
		5 出来上がったパウンドケーキに4でつくったアイシングをかけ3のマシュマロフォンダントをのせて完成。 以上	