

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 3215

メニュー名

春色 苺と栗のショートケーキ

学校名: 上田千曲 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

お祖母ちゃん、お祖父ちゃん、おばちゃんへ
普段ははずかしくてなかなか言葉に出来ないから、この機会に伝えるね。おばあちゃん、おじいちゃんの好きなモンブランとおばちゃんの好きな苺を合わせて感謝の時に
おくる花の花畑をイメージして作ったよ。甘過ぎるケーキは苦手って言ってたから甘さひかえめで、また感想聞かせてね。大事に育ててくれて本当ありがと!! 大好き。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
卵白(M)	4個	型にバター(分量外)をぬり、クッキングシートをひく。170℃30分で予熱。 ↓ 卵白を泡立て+グラニュー糖で細かくかたい泡を立てる。 ↓ 卵黄を入れ泡立て器で混ぜる。バニラオイルを加える。 ↓ 粉類をふるって2～3回に分けてゴムベラでさっくり混ぜる。 ↓ バターと牛乳を合わせとかす。 ↓ 分けて入れ、しずませないように混ぜる。 ↓ 型に流し入れ3回位とんとんと空気めく。 ↓ オープンで焼く。 ↓ 焼きあがったら高めの所からおとす。 ↓ ケーキクーラーでさます。 ↓ ある程度さめたら紙をとりぬれぶきんをかぶせておく。 *ジェノワーズ aを鍋に入れ煮つめ濾し器でこす。さましておく ↓ 粉ゼラチン水を20ml(分量外)でふやかす ↓ bを火にかけ砂糖がとけたら濾したaを入れよく混ぜる。 ↓ 火を止め、ゼラチンを加えよくとかしまぜる。 *ラズベリーソース ・グラニュー糖と水と火にかけ砂糖をとかす。 ・ラム酒を加えずぐ火を止める。 *シロップ ・牛乳を温める+バニラオイルを加える。 ↓ 卵黄+グラニュー糖ですりませる。薄力粉をふるい入れる。 ↓ 牛乳を分けてそそぎながら混ぜる。 ↓ 濾しながら鍋に入れる。弱火でトロみの付くまで。 ↓ 冷やす。 *カスタード ・材料を入れ泡立てる ↓ ナッペ用に八分立て位のを分けておく 残りを九分立て。(一部マロンクリームに) 残りを九分立て。(一部マロンクリームに) *生クリーム ・マロンペーストとラム酒で練る。 ・生クリームを入れなめらかにする。 *マロンクリーム	調理時間 90 分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
卵黄(M)	3個		
<small>卵黄1つ分はカスタード用</small>			
グラニュー糖	120g		
薄力粉	70g		
アーモンドプードル	30g		
牛乳	50ml		
無塩バター	30g		
バニラオイル	適量		
a 冷凍ラズベリー	100g		
グラニュー糖	50g		
水	50ml		
レモン果汁	5ml		
b 生クリーム	70ml		
牛乳	50ml		
グラニュー糖	10g		
粉ゼラチン	4g		
グラニュー糖	15g		
水	100ml		
ラム酒	10ml		
牛乳	100ml		
卵黄	1個		
グラニュー糖	25g		
薄力粉	10g		
バニラオイル	適量		
生クリーム	200ml		
グラニュー糖	25g		
ラム酒	3ml		
マロンペースト	150g		
生クリーム	80g		
ラム酒	5ml		