

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 3002

メニュー名

カラフルザッハトルテ

学校名: 明星学園 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

私は「学校」に感謝の気持ちを込めてこの「カラフルザッハトルテ」を作りました。学校に行くことは普段あたりまえだと感じていますが、行きたくても行けない子もいるので、学校に行けることはありがたいことだと思います。ザッハトルテのカラフルの部分は、私が通っている明星学園の特徴である個性尊重を表現して心を込めて作りました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
卵	2コ	準備	90
グラニュー糖	60g	・オーブンを180℃に予熱する。	
薄力粉	50g	・バターを溶かす。	分
ココアパウダー	10g	① ボウルに卵とグラニュー糖を入れ、電動ミキサーでふわっとするまで泡立てる。	
無塩バター	10g	② そこに薄力粉とココアパウダーを振り入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。	※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
ラズベリージャム	30g	溶かしバターを加えさっと全体を混ぜ合わせる。	
ホワイトチョコレート	240g	③ クッキングシートを敷いた型に①、②を流し入れ、空気を抜く。	分
抹茶パウダー	ティースプーン1	④ 200℃のオーブンで約30分焼き、粗熱を取る。	
イチゴチョコ	30g	⑤ 焼いてさました生地を半分に切り、間にラズベリージャムを塗り、はさむ。	分
ブルーベリージャム	小1 1/2	準備	
かぼちゃ	大1 1/2	・ホワイトチョコレートを30gずつボールにわけて入れる。	分
生クリーム	150ml	・カボチャをレンジにかけ、皮と実をわけて実の方のみをこしてペースト状にする。	
		① 生クリームを火にかけ、温める。	分
		温かくなった生クリームを30gずつにわけたホワイトチョコレートとイチゴチョコレートそれぞれに大さじ3杯ずつ加え溶かす。	
		② ①のひとつに抹茶パウダーを加えて、すべて均等な色になるようによく混ぜる。	分
		③ ①のひとつにブルーベリージャムを加えて、ブルーベリーの粒をつぶすようにしてよく混ぜる。	
		④ ①のひとつに作っておいたカボチャペーストを加え、ダマにならないようによく混ぜる。	分
		⑤ ホワイトのみをラズベリージャムをはさんだスポンジケーキに上からかけて冷やす。かたまったら、他の4色を色が混ざらないように流しかけ、冷蔵庫に入れ、冷やす。	