

第9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

107

メニュー名

ダブルベリーの幸せ紅茶シフォンケーキ

学校名/氏名

静岡県立伊豆中央高等学校

S・R



PR文

甘いものが大好きな母へ日頃の感謝の気持ちを込め、作りました。紅茶のシフォンケーキは、昔、母がよく作ってくれて、大好きなケーキだったので作りました。ケーキの上に、生クリーム、紅茶の茶葉、ラズベリーソース、いちごをトッピングしました。一口食べると、ラズベリーの香りが最初に、あとから紅茶が香ります。いちご農家のため、母が一生懸命に作ったいちごも使用しました。見ても食べても幸せになれるケーキを作りました。

調理時間

90 分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

工程名	材料・分量	作り方と調理のポイント
1 紅茶のシフォンケーキ	卵黄(3個) 砂糖 A(30g) サラダ油(30ml) 牛乳(30ml) 卵白(4個) 砂糖 B(40g) 紅茶のティーバッグ(1袋) 薄力粉(60g) ベーキングパウダー(1g) シフォンケーキ型4号(2個)	①薄力粉、ベーキングパウダー、紅茶をふるいにかける。 ②ボウルに卵黄をほぐして、砂糖 A を加え、白っぽくなるまで混ぜる。 ③②にサラダ油、牛乳を少しずつ加えながら、なめらかになるまで混ぜる。 ④③に①を一度に加え、粉っぽさがなくなるまで生地、を切るように混ぜる。 ⑤綺麗なボウルに卵白を入れ、全体的に白っぽい泡になったら砂糖 B をいれ、さらに角が立つまで泡立てる。 ⑥④に⑤の 1/3 を加え、軽く混ぜる。更に残りも入れ、底からすくうように丁寧 に混ぜる。 ⑦型に生地をいれ、くるくる回転させて、表面を平らにする。少し上から落として、余分な空気を抜く。 ⑧170℃に予熱したオーブンで、25分くらい焼く。 ⑨オーブンから取り出し、逆さにして、冷ます。
2 ラズベリーソース	冷凍ラズベリー(100g) グラニュー糖(30g) レモン汁(大さじ1)	①ラズベリーを解凍する。 ②小鍋にラズベリー、グラニュー糖、レモン汁を加え、中火で煮詰める。 ③沸騰したら弱火にし、とろみがつくまで煮詰める。 ④種を取り除くためにざるなどでこす。 ⑤冷まして完成。
3 生クリーム	生クリーム(100g) 砂糖(10g)	①生クリームを筋が出るくらいまで泡立てる。 ②①に砂糖を入れ、7分立てになるまで泡立てる。

4	盛り付け	紅茶のシフォンケーキ(2個) ラズベリーソース(適量) 生クリーム(適量) いちご(4個) 紅茶の茶葉(適量) ミントの葉(5枚) お好みで、いちごの花(2つ)	①紅茶のシフォンケーキに生クリームを垂らす。少し揺らして、側面にかかるように垂らす。 ②①の上に紅茶の茶葉を円形に散らす。 ③②の上にラズベリーソースをかける。お皿の空いているところにも、ソースアートとして、4つの円を作る。 ④2つのいちごのヘタを取り、1つは2等分、もう1つは3等分に切って③の上に乗せる。残り2つはお皿の上に飾る。 ⑤ミントの葉と、お好みでいちごの花を飾る。 ⑥お好みで、ココットに生クリームをいれ、紅茶の茶葉とミントの葉を飾る。
5			
6			
7			
8			
9			
10			