

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

59

メニュー名

キャラメルソースとミルクティー風レアチーズケーキ

学校名/氏名

長野県上田千曲高等学校

Y・K



PR文

日頃お世話になっている両親に感謝を込めて作りました。

両親がチーズ好きなので、そこにアールグレイを加えアレンジしアールグレイの香りとレモンのサッパリした風味を生かしたレアチーズケーキを作りました。

普段仕事で忙しい両親にゆっくり味わって食べてほしいです。

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 クッキー生地	ビスケット 7枚 ナッツ 20g 溶かしバター 10g はちみつ 小さじ 2	ビニール袋にビスケットとナッツを入れて砕き、はちみつ、バターを加える混ざったら型に入れてスプーンで押え形を整え冷蔵庫で冷やしておく
2 レアチーズケーキ生地	水 大さじ 1 粉ゼラチン 2.5g クリームチーズ 75g グラニュー糖 50g レモン汁 大さじ 1/2 プレーンヨーグルト 大さじ 1 と 1/2 アールグレイ 1パック 生クリーム 75CC グラニュー糖 大さじ 1/2	1.耐熱皿に水、ゼラチンを入れふやかし 600W で 20 秒加熱し混ぜ溶かす。 2.アールグレイをすり鉢で細かくする 3.ボウルにクリームチーズ、グラニュー糖、レモン汁、ヨーグルト、アールグレイを入れ混ぜる。 4.3 にゼラチンを入れよく混ぜる。 5.別のボウルに生クリーム、グラニュー糖を入れ氷水にあてながら生クリームをつくる。 6.4 と 5 を混ぜあわせ冷やしていた型に流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。
3 キャラメルソース	砂糖 20g 水 大さじ 1/2 牛乳 50cc	1.砂糖と水を混ぜ合わせ、レンジで 4 分。 2.1 に温めた牛乳を少しずつ入れ混ぜる。
4 デコレーション	生クリーム 適量 粉砂糖 適量 アーモンドスライス 適量	1.生地が固まったら、好みでアーモンドスライスや、粉砂糖を乗せる。 2.キャラメルソース最後にかける。

5			
6			
7			
8			
9			
10			