

# 第10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 RY1085

メニュー名

アップルローズの記念日ケーキ

学校名/氏名

静岡県立伊豆中央高等学校

Y・S



PR文

私の父と母の結婚記念日のケーキとして作りました。結婚記念日が秋なのでりんごをたっぷり使った見た目も味も美味しいケーキに仕上げました。りんごは塩だけで煮ることで、甘さ控えめが好きな両親の好みに合わせました。

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 スポンジ	薄力粉 90g 卵黄 3個 卵白 3個 砂糖 80g(卵黄と卵白用にそれぞれ 40g ずつ分けておく) バター 30g	準備①薄力粉をふるう ②卵黄と卵白を別のボールに分ける ③バターを湯煎にかけて溶かす ④オーブンを180度に予熱する ⑤型紙を型にはる ①卵白をハンドミキサーでかき混ぜる。 ②白っぽくなったら3分の1量の砂糖を入れ混ぜる。 ③角が立つ硬さになったら、残りの半分の量の砂糖を入れ混ぜる。 ④さらに角がしっかり立ったら残りの砂糖を入れ混ぜる。 ⑤しっかり硬い状態になったら、低速にしてキメを整える。 ⑥別のボールに入れた卵黄に砂糖を入れ白っぽくなるまで混ぜる。 ⑦そこへ作ったメレンゲの3分の1量を入れゴムベラで切るように混ぜる。 ⑧残りのメレンゲを加え、切るよう混ぜる。 ⑨すべて混ぜる少し手前で薄力粉を加え、切るように混ぜる。 ⑩溶かしたバターをゴムベラをつたらせるようにして加え、全体に行き渡るように混ぜる。 ⑪型に流し入れ、一度10cmくらいの高さから落とし、180度に予熱したオーブンで20～25分焼く。 ⑫焼き上がったらケーキクーラーに逆さに置き、肩を外して冷ます。

2	デコレーション用の飾り作り	りんご 3個 塩 ひとつまみ 生クリーム 200ml 砂糖 20g	①りんごは2個分1cm角に切り、1個分4等分にして薄くスライスする。 ②2枚の皿に1cm角に切ったりんごと、スライスしたりんごを分け、ふんわりとラップをして600wで4~5分電子レンジにかける。 ③氷水をはったボールの上に生クリームを入れたボウルを重ね、砂糖を加えて8分立てにする。
3	デコレーション	スポンジ(工程1) デコレーション用飾り(工程2) ミント お好み	①スポンジが冷めたら半分に切る。 ②生クリームを3分の1量スポンジの半分にぬり、その上に水気をふき取った1cm角のリンゴを乗せる。 ③もう一方のスポンジの片面にクリームをぬり、リンゴを乗せた面に重ねる。 ④ケーキ全体を覆うように残りのクリームを塗る。 ⑤平になったらスライスしたりんごを薔薇の形になるように表面に乗せる。 ⑥お好みでミントの葉を飾ったら完成。
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			