

第 11 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 RY1194

メニュー名

よくばりケーキ～兄弟愛を添えて～

学校名/氏名

静岡県立伊豆中央高等学校



PR 文

このケーキは弟と妹たちのために作りました。
弟と妹たちの好きなタルト、モンブラン、ガトーショコラをぎゅっと詰め込んだケーキになっています。ガトーショコラには家で栽培している柚を加え、香りのアクセントにしています。私は高校卒業後、一人暮らしになり、4 人兄弟で一緒にいられるのはあと 1 年程になってしまいました。限られた兄弟での時間をこのケーキを食べて、より楽しい時間にしたいという想いを込めました。

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	タルト台	18cm タルト生地(1 個) アーモンドプードル (40g) 上白糖(40g) 全卵(40g) 無塩バター(40g)	下準備 バターを常温にしておく オーブンを 200 度で予熱しておく ① バターをクリーム状になるまで混ぜ、上白糖を加え、すり混ぜる ② ①に卵を 4～6 回に分けて加え、その都度混ぜていく(少ない量で加える方が分離しにくい) ③ ②にアーモンドプードルを加え、混ぜる ④ タルト生地にアーモンドプードルを流し入れ、表面を平らにし、予熱したオーブンで 200 度 13 分焼く
2	ガトーショコラ	製菓用チョコレート(80g) バター(40g) 卵黄(2 個) グラニュー糖(40g) オレンジリキュール(大さじ 1) 薄力粉(20g) ココア(2g) 卵白(2 個) グラニュー糖(20g) 柚子の皮(約 15g)	下準備 鍋で水を約 50 度まで温めておく オーブンを 180 度に予熱しておく 型に敷き紙をセットする ① チョコレートとバターをボウルに入れ約 50 度で湯煎をして溶かしながら混ぜる ② 別ボウルに卵黄を溶きほぐします、グラニュー糖を加え、白くもったりするまですり混ぜる ③ オレンジリキュール、①、刻んだ柚の皮を加えて混ぜる ④ ③がなめらかになったら薄力粉、ココアをふるいながら加え、泡立て器で粉が見えるまで混ぜる ⑤ 卵白にグラニュー糖を 2.3 回に分けて加えツノがたつ、堅いメレンゲをつくる ⑥ メレンゲを④に 3 分の 1 加え、泡立て器で底からすくうようにまぜ、残りのメレンゲも加え、ヘラで切るように混ぜる(メレンゲを潰すと失敗してしまうため、切るよう混ぜることを意識してください) ⑦ 型に流し入れ、180 度で 10 分、160 度で 25 分焼く ⑧ 焼き上がりは型と敷き紙の間にパレットナイフをいれて 1 周させ、焼き縮みを防ぐ

3	マロンクリーム	マロンペースト(100g) バター(10g) 生クリーム(30ml) ラム酒(小さじ½杯)	①マロンペーストをゴムベラで混ぜ、常温のバターを加え混ぜる ② ①に生クリーム、ラム酒を加え混ぜる ③ 絞りにセットする
4	デコレーション	柚の皮(適量) ホイップクリーム(約 100g) アラザン(適量)	①タルト生地にガトーショコラをのせ、ガトーショコラの上にホイップクリームをのせる ② マロンクリームをガトーショコラの上に円を描くようにして絞っていく ③ ガトーショコラとタルト生地の外側の隙間にホイップクリームを絞る ④ すりおろした柚の皮とアラザンをトッピングする