

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 3203

メニュー名

ショコラクグロフ

学校名: 大竹高等専修 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

いつも私の夢を応援してくれる母のために作りました。行きたい学校にも行かせてくれて、お菓子を作る材料や道具まで揃えてくれて本当に感謝しています。

疲労回復効果があるチョコレートと母の好きな苺で作りました。普段感謝の気持ちを言葉では照れくさくて言えないので、お菓子で伝えられたらとても嬉しいです。いつも以上に喜んでくれると思います。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
●型ぬり用 バター 適量 強力粉 適量		・下準備 ① 材料は全て室温に戻す。 ② オーブンは180℃に予熱する ③ 湯せん用の湯をわかす(70～80℃) ④ クグロフ型にバターをぬり、強力粉をふるう。 ⑤ 粉類はふるっておく	90分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
●クグロフ 無塩バター 115g サワークリーム 90g キビ砂糖 110g はちみつ 30g 卵 3個 塩 ひとつまみ 薄力粉 150g ココア 15g ベーキングパウダー 8g ラム酒 10g	① ボウルにバターを入れてクリーム状にし、サワークリームを入れてよく混ぜる。 ② ①にキビ砂糖、塩、はちみつの順に混ぜ入れる。 ③ 卵を1個ずつ混ぜ合わせ、粉類を一気にふるい入れる ★ポイント→卵を入れる際、分離するので少し湯せんにかけて乳化させる。 ④ ラム酒を加え、混ぜ合わせ、ツヤができれば型に流して40分程度焼く。 (★焼きムラができるので丸天板が望ましい。) ⑤ 途中12分経ったらケーキ上部に4ヶ所ナイフで切り込みを入れる。 ⑥ 焼きあがったら型に入れたまま粗熱をとり(5分)、型からはずし、余分な生地をきり落とす。		
●ガナッシュ スイートチョコ 150g 生クリーム 132ml	① チョコレートを細かく刻み、50℃位のお湯で湯せんをする。 ② 生クリームをひと煮立ちさせる ③ ①のチョコが少し溶けてきたら②を加えて少し溶けてきたら混ぜる。 (★チョコレートの湯せんの温度に気をつけること)		
●飾り付け プラチョコ 適量 いちご 約12個 セルフィーユ 適量 溶けない粉糖 適量	① クグロフを焼いている間にプラチョコを伸ばし型抜きをする (★時間があったら着色(分量外)する) ② 苺をカットする ③ 粗熱がかんぜんにとれたクグロフにガナッシュを流し入れる ④ ①,②を飾り、粉糖とセルフィーユを飾る。		