

第 14 回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SE1020

メニュー名

キャラメルレーズンチーズケーキ～アーモンドプラリネを添えて～



学校名/氏名

県立山辺高等学校	3 年
K・O	

PR 文

母があまり甘いものが好きではないのでほろ苦のキャラメルソースと好物のレーズンを使ってバスクチーズケーキにしました。ハートの型を使うことで日頃の感謝を表しました。アーモンドプラリネを添えてより香ばささとほんのり感じる甘さで少しでも仕事を忘れて落ち着いたひとときを過ごしてほしいという気持ちを込めました。

調理時間

87 分

材料	作り方
クリームチーズ(200g) 砂糖(60g) 卵(50g) 生クリーム(200g) レモン汁(大 1) 薄力粉(大 1) ビスケット(105g) 無塩バター(56g) ラムレーズン(50g) 生クリーム(50g) グラニュー糖(50g) バター(13g) 水(13g) バニラエッセンス(4 滴) スライスアーモンド(20g) グラニュー糖(24g) 水(9g) バター(3g) リンゴ(140g) 砂糖(9g) 水(35g) レモン汁(5g) 生クリーム(①型にクッキングシートを敷いておく。ポリ袋にビスケットをいれて麺棒で潰し、溶かしバター(56g)を加えて混ぜ、型に敷き詰め冷蔵庫で冷やす。 ②ボウルにチーズクリーム、砂糖をいれて混ぜ溶き卵を数回に分けて加えて混ぜる。生クリーム、レモン汁の順にいれて最後に薄力粉をいれて混ぜる。レーズンをいれてさっくり混ぜたら型に流し込む。 ③170℃で 60 分焼く。 ④ホイップ用の生クリーム(50g)を砂糖をいれてハンドミキサーで混ぜる。 ⑤キャラメルソースを作る。鍋にグラニュー糖(50g)と水(13g)をいれる。火にかけてキャラメル状になったらバターをいれてとかす。温めた生クリームを加えて混ぜる。バニラエッセンスで香りをつける。 ⑥アーモンドプラリネを作る。砂糖(24g)と水(9g)をいれてキャラメル状にする。バターを加えたらアーモンドをいれ素早く混ぜる。クッキングシートに平たく伸ばし固まるまで放置する。 ⑦リンゴのコンポートを作る。リンゴは皮をむいて、鍋にいれる。そこに砂糖と水をいれて火にかける。沸騰したらそこから 10 分煮詰め、冷ましておく。 ⑧チーズケーキをハートの型でぬき、キャラメルソースをかける。生クリームをしぼりリンゴのコンポートを真ん中にいれミントを添える。アーモンドプラリネは適当に割ってわきにのせる。最後に粉糖をかける。