

# 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

SE1029

メニュー名

～伝え続けたい感謝～スクエアケーキ



学校名/氏名

県立大垣桜高等学校	1 年
Y・M	

PR 文

～伝え続けたい感謝～スクエアケーキ  
テニスでいつも支えてくれるペアに今までとこれからの感謝を込めたケーキを作りました。彼女の好きな抹茶をコートに見立て、ふんわりシフォンは彼女の優しさを、クリームはヨーグルトとナッツ類の 2 層構造、生地には牛乳の代わりに豆乳を使うなど健康に配慮をしました。

調理時間

85 分

材料

卵 1 個  
砂糖 15g  
豆乳 10 ml  
サラダ油 9 ml  
薄力粉 20g  
抹茶パウダー 3g  
ベーキングパウダー 1g  
メレンゲ用砂糖 10g  
  
生クリーム 45 ml  
砂糖 9g  
くるみ、アーモンド 適量  
ヨーグルト 10g  
  
チョコレート 10g

作り方

- ①卵黄に砂糖を入れて白っぽくなるまで混ぜる
- ②メレンゲを作る
- ③①に豆乳とサラダ油を入れる
- ④薄力粉、抹茶パウダー、ベーキングパウダーを振り入れ、さっくり混ぜる
- ⑤メレンゲを 3 分の 1 入れてしっかり混ぜる
- ⑥残りを入れて泡を潰さないように混ぜる
- ⑦190℃で余熱したオーブンで 17 分焼く
- ⑧チョコレートを溶かしてラケットと装飾を作る
- ⑨生クリームを泡立てて 3 分の 2 にナッツ類を 3 分の 1 にヨーグルトを入れる
- ⑩生地を 4 つに切り分けケーキを組み立てていく