

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

SE1166

メニュー名

ビタミンたっぷり！クランベリーレアチーズケーキ



学校名/氏名

都立忍岡高等学校	2年
K・A	

PR文

私はいつも夜遅くまで仕事をしている母に感謝を伝えたくて作りました。ブルーベリーミックスを使って疲れた目や血流改善の効果を発揮できるものを十分に詰め込みました。赤色のソースでツヤを出したりグラデーションになっているクリームチーズからも感謝をイメージしました。

調理時間

90分

材料	作り方
〈レアチーズケーキ〉 クリームチーズ 100g グラニュー糖 35g ヨーグルト 30g 生クリーム 100g レモン汁 7.5g ゼラチン 3g 〈クランベリーソース〉 冷凍ミックス 150g グラニュー糖 20g レモン汁 7g ゼラチン 2g 〈クッキー底〉 ビスケット 60g バター 30g 〈マカロン〉 卵白 35g 粉糖 35g アーモンドプードル 35g グラニュー糖 40g 〈トッピング〉 冷凍ミックス 10g	〈クッキー底〉 ①ビスケットを砕きバターを入れ型に流し込み平らにして冷蔵庫で冷やしておく。 〈マカロン〉 ①粉糖とアーモンドプードルを2回振るう。 ②卵白にグラニュー糖を3回に分けて入れて固めのメレンゲを作る。(色もつけておく) ③メレンゲに粉類を入れて切るように混ぜる ④マカロナーージュをしてクッキングシートの上に絞る。 ⑤180℃に余熱したオーブンで3分焼く ⑥130℃に下げたオーブンで10分焼く 〈クランベリーソース〉 ①冷凍ミックスにグラニュー糖・レモン汁を入れて混ぜる。 ②600wで1分加熱する。 ③よく混ぜレンジで600w50秒加熱する。 ④お湯20mlにゼラチン2gを溶かし耐熱容器に入れてよく混ぜる。 〈レアチーズケーキ〉 ①常温に戻したクリームチーズを滑らかになるまで混ぜる。 ②グラニュー糖を入れて混ぜる。 ③ヨーグルトを入れて混ぜる。 ④生クリームを7分立てくらいまで混ぜる。 ⑤混ぜた生クリームを2~3回に分けて入れその都度よく混ぜる。 ⑥レモン汁を入れる。 ⑦お湯20mlにゼラチン3gを溶かしボウルに入れてよく混ぜる。 ⑧クリームチーズを2つに分けてそのうちの1つにクランベリーソースを入れる。(果汁をなるべく入れる。) ⑨ソースが入っていないクリームチーズを型に流し込み平らにして15分冷蔵庫で冷やす。 ⑩ソースが入ったクリームチーズを上から流し込み平らにして15分冷蔵庫で冷やす。 ⑪残っていた果汁の入っていないソースを上からかけ全面に広がるようにする。 ⑫冷蔵庫で1時間冷やす。 ⑬トッピングをする。