

# 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

SE1186

メニュー名

## 抹茶といちごのドームケーキ



学校名/氏名

都立忍岡高等学校	2 年
R.M	

PR 文

いつもご飯を作ってくれるおじいちゃんに向けて作りました。血糖値を気にしてケーキを食べることを我慢していたことを知り、健康に良い桑の茶をケーキに取り入れました。桑の茶は血糖値の上昇を防いだり体の健康を維持する働きがあつてとても健康的です。デコレーションには見ただけでワクワクするいちごを使ってみました。

調理時間

90 分

材料

【スポンジ】  
卵 L サイズ(3 個)  
グラニュー糖(120g)  
薄力粉(100g)  
抹茶パウダー(5g)  
桑の茶(5g)  
牛乳(50cc)  
バター※ケーキ用マーガリンも可能(30g)  
【ホイップクリーム】  
生クリーム(400ml)  
砂糖(30g)  
いちごパウダー(8g)  
【デコレーション用】  
いちご(1 パック)  
フリーズドライいちご(1g)  
アラザン シルバー 3mm(2g)

作り方

【スポンジ】  
(下準備)・オーブンを 170℃で予熱  
・型にクッキングシートを敷く  
・卵は使う直前まで冷やす、卵白と卵黄に分けておく  
・薄力粉と抹茶パウダーと桑の茶を合わせて 3 回ふるう  
①ボウルに卵白を入れハンドミキサーでほぐすように泡立てる。  
<ポイント>水分や油分がついていないボウルを使うことで綺麗に泡立てることができる。  
②泡の大きさが全体的に揃ってきたらグラニュー糖を半分加え更に混ぜ合わせる。ふわふわになったら残りのグラニュー糖を加えきめ細かくツヤのあるメレンゲを作る。メレンゲは角立ったら OK です。  
③②に卵黄を入れ混ぜ合わせる。混ぜ合わせたら下準備でふるいにかけてパウダーを一気に加えゴムベラを立て、底から生地をすくい上げるように、生地を切る感じでざっくり混ぜ合わせる。  
<ポイント>減らないようにすること。(⑤も同様)  
④耐熱ボウルにバターと牛乳を入れ、ラップをしてレンジで 1 分(～1 分 20 秒)温める。溶けたら 50℃になるように混ぜる。  
⑤③に④を 3～4 回に分けて加え生地をすくい上げるようにボウルを手前に回しながら、手早く切るようにして混ぜる。  
⑥型に⑤の生地を流し入れる。  
<ポイント>ボウルに残った生地は膨らみが悪いいため、日の通りがや早い型の周りに流し込む。  
⑦型を少し高い位置から 2～3 回落として空気抜きをし表面を平らにする。  
⑧温めていたオーブンで 30～40 分焼く。中心に竹串を刺して生地がつかなければ出来上がり！焼けたらすぐ型ごと 20～30cm の高さから 1 回落とし、焼縮みを防ぐ。  
⑨台の上に固く絞った濡れ布巾を敷き、型からスポンジを取り出す。上の面を下にして置き側面のクッキングシートを剥がす。  
⑩⑨にもう一度型を被せて 2～3 分置く。置いた後底のクッキングシートを外し表に返してクーラの上に乗せスポンジの上に固く絞った濡れ布巾をかけて冷やしたら完成！！  
⑪スポンジを 2 枚に切っておく。  
【ホイップクリーム】  
①大きいボウルに氷水を入れ、小さいボウルに冷えた生クリーム、砂糖を入れる。  
②氷水でボウルの底を冷やしながらか、空気をよく抱き込むように素早く泡立てる。  
③出来上がったホイップを半分に分けいちご味と抹茶味のホイップクリームを作っておく。  
【デコレーション】  
①ボウルみラップを敷きスポンジ 1 枚をボウルの底の部分に敷く。  
②①のボウルに抹茶味のクリームを入れいちごを入れる。入れたら 1 枚のスポンジで蓋をする。上からラップして冷蔵庫で休ませておく。  
③冷蔵庫から出してラップを取ったら、ケーキの入ったボウルをひっくり返してお皿の上に出す。  
④上にイチゴ味のホイップクリームを乗せナッペし、12 切の花口金でたくさんクリームを絞る③を埋め尽くしていく。  
⑤上にいちごを乗せ、その周りに 2 等分と 4 等分に切ったいちごを乗せる。下の方には下から順に四角く切ったいちご、フリーズドライいちご、アラザンと乗せていく。