

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

SE2000

メニュー名

紅白のお祝いロールケーキ



学校名/氏名

私立八千代松陰高等学校

1年

K・H

PR文

一年の初めとなるお正月に集まった親戚の方々に、普段からの感謝の気持ちを込めて作ったロールケーキです！お祝いごとに用いられる紅白の色になるようにいちごを生クリームを使い、断面がきれいに見えるようにいちごの切り方も工夫しました。食べた人が笑顔になれるようなケーキを目指しました！

調理時間

90分

材料

ケーキ生地…薄力粉(振るう) 70g
卵(常温にしておく) Mサイズ 4個
砂糖(振るう) 75g
牛乳 大さじ1
バター(細かく切る) 12g
ホイップクリーム…生クリーム 200ml
砂糖 20g
バニラエッセンス 少々
いちご 1パック

作り方

- 1 天板の底と周りに合わせて、天板から1cm 高くなるようにクッキングシートを敷く
- 2 ボウルに卵を割りほぐし、砂糖を加え、泡だて器で混ぜながら 60～70℃のお湯で湯煎にかける。卵液が人肌くらいに温まったらお湯から外してさらに泡立てる。生地が白くもったりして、混ぜたあとが筋となって残るくらいまでしっかり泡立てる。
- 3 耐熱容器にバターと牛乳を入れ、レンジで溶かす
- 4 オーブンを 170℃に予熱する
- 5 2に薄力粉を加え、泡を潰さないように、へらで切るように粉が見えなくなるまで混ぜる。溶かしバターを加えて同じように混ぜる。
- 6 1に生地を流し入れて表面を平らにならし、天板の底を手のひらで叩いて大きな気泡を抜く。
- 7 予熱終了後のオーブンに天板を入れて 170℃で 10～18 分加熱する。
- 9 加熱終了後、生地によじをさして中まで火が通っていることを確認したら、クッキングシートをはがし、固く絞った濡れ布巾をかけて完全に冷ます。
- 10 ホイップクリームの材料をすべて混ぜて、固めに泡立てる。
- 11 生地を巻きやすいように手前に三本包丁目を入れ、ホイップクリームを全面にぬる。余ったホイップクリームは絞り袋に入れて冷蔵庫で冷やしておく。
- 12 いちごを上にとッピングする用にいくつか残し、中にいれる分はへたをとって先を三分の一くらい切り落とす。トッピング用はへたをとって半分に切る。
- 13 生地の手前にいちごを横1列に並べ、巻く。ラップで包み、まき終わりを下にして冷蔵庫にしばらく入れておく。
- 14 お皿に盛り付け、上にホイップクリームを絞りいちごを飾る。寿の飾りを刺して完成！