

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

SE1116

メニュー名

苺のマーブルプチケーキ



学校名/氏名

長野県上田千曲高等学校

2 年

A.O

PR 文

私はいつもお世話になっている母に感謝の気持ちを込めて作りました。母はおしゃれ好きなので、見た目だけでなく切っても可愛くなるように作り、喜んでもらえるようなケーキにしました。マフィン型を使い食べやすい大きさと、苺の甘酸っぱい風味と赤と緑の飾りで春を感じられる可愛いお菓子に仕上げました。

調理時間

90 分

材料

作り方

無塩バター(50g)
砂糖(60g)
卵(1 個)
薄力粉(120g)
ベーキングパウダー(小さじ
1)
牛乳(50g)
バニラエッセンス(3 滴)
いちごパウダー(3g)

ホワイトチョコレート(150g)
サラダ油(1g くらい)
食紅(少々)
ピスタチオ(少々)
フリーズドライいちご 粒状
(少々)

丸ごと(3
個)
ミント(少々)

〈準備〉
バターと卵は常温に戻す。卵はよく溶く。薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるう。マフィン型に油を塗っておく。オーブンは180°Cに予熱する。

〈作り方〉
①ボウルに無塩バターを入れてよく練る。
②砂糖を加えてホイッパーで白っぽくなるまでよく混ぜる。
③溶き卵を3回くらいに分けて加え、その都度よく混ぜる。続けて牛乳、バニラエッセンスを加え混ぜる。
④ゴムべらに持ち替え、薄力粉とベーキングパウダーを加えて混ぜる。
⑤生地を半量を絞り袋に入れる。残りの生地にはちごパウダーを入れて混ぜ、同じように絞り袋に入れる。
⑥型に生地を交互に絞る。(1 段目)
二段目はプレーン生地の上にはちご生地、いちご生地の上にプレーン生地になるように絞る。
⑦生地を入れたら爪楊枝でくるくると円を描いてマーブル状にする。
⑧180°Cに予熱したオーブンで20~25 分焼く。
⑨型から外し冷めたら膨らんだ部分を平らに切る。

〈仕上げ〉
①ホワイトチョコを溶かし油をほんの少し入れて混ぜ、水で溶かした食紅を加えて混ぜる。
②①をケーキ生地にコーティングする。
③上にピスタチオとフリーズドライいちごの粒をかけ、丸ごとの方を半分に切ってからのせる。最後にミントを飾り、チョコが固まったら完成。