

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

SE1074

メニュー名

いちごの花束ケーキ



学校名/氏名

東京都立赤羽北桜高等学校	1 年
S・M	

PR 文

～感謝を込めて花束を～

中学 3 年間、部活動の顧問をしていただき、中学 3 年生最後の担任をしていただいた先生に感謝を伝えたくて作りました。卒業式の日「最後に君たちのクラスを見られてよかった」と涙ながらに答えている姿にとっても感動し、感謝を伝えたいと思いました。私なりの花束として苺を飾り切りしました。

調理時間

90 分

材料

作り方

(スポンジ生地)
(クリーム)
全卵 85g
生クリーム 300g
グラニュー糖 42g
ニュー糖 10g
はちみつ 7g
(トッピング)
薄力粉 35g
アラザン 適量
牛乳 10g
苺 1 パック
無塩バター 14g
(ガ
ナッシュ)
(シロップ)
チョコレート 100g
湯 20g
生クリーム

- ①卵を溶きほぐし、グラニュー糖と蜂蜜を入れてホイッパーで混ぜる。70 度の湯につけて、40 度まで温める。
- ②ミキサーの高速で泡立てる。そのあと、低速で 3 分間、キメを整えていく。
- ③ふるっておいた粉を一度に加え、中心を通るように下から上にゴムベラで混ぜる。
- ④ 60 度に温めたバターと牛乳の中に生地の一部を入れ、ゴムベラで混ぜてから生地に戻し入れる。
- ⑤ クッキングシートをセットした型に生地を流し入れる。10cm くらいの高さから一度落として空気を抜く。
- ⑥ 170 度に予熱したオーブンで 23 分焼く。
- ⑦ スポンジケーキが焼き上がったなら、すぐに 10cm～15cm くらいの高さから、型を台に落として打ちつける。
- ⑧ 型から外して、粗熱が取れるまでひっくり返して冷まします。
- ⑨ スポンジを 2～3 枚にスライスする。
- ⑩ シロップを作る。お湯にグラニュー糖を入れ溶かす。粗熱が取れたらコアントローを入れる。
- ⑪ 苺をスライスと飾り切りに切り分ける。
- ⑫ ボウルに生クリーム、グラニュー糖、コアントローを入れて、氷水にあてながらハンドミキサーで泡立てる。
- ⑬ スポンジにシロップを打ち、生クリームと苺を挟み、ナッペをする。
- ⑭ ガナッシュを作る。温めた生クリームとチョコレートをませ合わせてケーキの側面に垂れるようにかける。
- ⑮ 生クリームを絞りと、いちごを飾ってアラザンをかけたら完成。