

奨励賞

「卵×抹茶の フォンダンケーキ」

森 協 由 (岐阜県立大垣桜高等学校)



特徴

米粉と抹茶の入ったカスタードクリームをふんわりとしたグリーンティの生地に加え、フォンダンショコラの様子を仕上げました。お茶の香りが口の中で広がるデザートです。

自己評価

家族で誕生日のパーティーをした後の最後のデザートにイメージしました。抹茶のクリームをきれいな緑色にしたいと思い、材料選びや分量などを工夫しました。ケーキ生地もやさしい緑色とお茶の香りを楽しんでいただけるようにしました。

材料:4人分

〈直径7cmココット型 8個〉	〈グリーンフォンダンショコラ〉
〈抹茶茶カスタード〉	卵…………… 2個
砂糖…………… 40g	無塩バター…………… 80g
卵…………… 1個	ホワイトチョコレート… 80g
牛乳…………… 200ml	薄力粉…………… 50g
抹茶茶(茶葉)…………… 15g	グリーンティー…………… 大さじ1
抹茶…………… 少々	バター…………… 適量
米粉…………… 20g	〈仕上げ用〉
無塩バター…………… 5g	粉糖…………… 適量

作り方

- 〈抹茶茶カスタード〉
- ①卵と砂糖を器立てて溶きほぐす。
 - ②①のボウルに牛乳50mlと湯で溶いた抹茶と米粉を加え、よく混ぜる。
 - ③鍋に残りの牛乳150mlと茶葉を入れて沸騰直前まで温める。こし器で茶葉を取り除き②に少しずつ入れてよく混ぜる。
 - ④③の鍋に①を入れ加熱し、滑らかなクリーム状になったら火を止め、無塩バターを入れて溶かし冷ましておく。
- 〈グリーンフォンダンショコラ〉
- ①無塩バターとホワイトチョコレートは合わせて湯煎で溶かしておく。
 - ②卵を卵黄と卵白に分け、卵黄は①に1粒ずつ混ぜ合わせる。
 - ③②にふるった薄力粉を加え、さっくり混ぜ合わせる。
 - ④卵白にグリーンティを加え、メレンゲを作る。
 - ⑤③と④を混ぜ合わせる。
 - ⑥バターを塗った型に、⑤の生地を半分ほど入れ、抹茶茶カスタードをすくってのせ、さらに生地を重ねる。
 - ⑦180℃に予熱したオーブンで約15分焼く。焼き上がりに粉糖をふりかける。

審査員コメント

和テイストのお茶の香りが広がるケーキです。フォンダンショコラ生地を上手に合わせるのポイント。

奨励賞

「ココアごぼう ブッシュドノエル」

森 咲喜予 (坂下高等学校)



特徴

ごぼうの食物繊維がたっぷり含まれています。ココアとごぼうが意外にもとても合うと思います。

自己評価

卵のふんわり感を出すのが難しかったです。ごぼうの味をどのくらい出すのが難しかったです。

材料:4人分

卵…………… 5個	〈ココア生クリーム〉	〈飾り〉
砂糖…………… 120g	生クリーム…1カップ	アヲザン…………… 適量
薄力粉…………… 60g	砂糖……………大さじ1 1/2	いちご…………… 適量
ココア……………大さじ3	ココア…………… 適量	桃(白桃、黄桃)… 適量
ごぼう…………… 60g	〈カスタードクリーム〉	パイナップル…………… 適量
	卵…………… 1個	チェリー…………… 適量
	砂糖……………大さじ4	ブルーベリー…………… 適量
	薄力粉……………大さじ2	粉糖…………… 適量
	牛乳……………1カップ	

作り方

- ①オーブンを180℃に予熱しておく。
 - ②卵をボールに泡立てし、砂糖を加えすぐに混ぜる。
 - ③ボールを蒸気において、溶立て蒸気を感じながら砂糖が溶かなくなるまで加熱する。
 - ④焼いて溶かし直で湯煎から外し、ハンドミキサーを高速で混ぜる。
 - ⑤だんごんフワッとしてきめ細かい泡になり、ハンドミキサーの後が溶かす位まで高速で混ぜる。
 - ⑥薄力粉とココアをふるい入れ、ごぼうのすりつぶしたものを加える。
 - ⑦ゴムベラで混ぜる。
 - ⑧混ぜ終わってツヤが出てきたら、クッキングシートをひいた天板に流し入れ、空気を抜く。
 - ⑨180℃のオーブンで12分焼く。
 - ⑩焼いて冷めた生地を、カスタードクリームを塗り、白桃、黄桃をきれいに並べて飾る。
 - ⑪飾りから5cm位を斜めに切る。
 - ⑫ココア生クリームを塗り、⑬で切ったものをのせてまた塗る。
 - ⑬四角にフルーツなどで飾る。
- 〈カスタードクリーム〉
- ①卵、砂糖、薄力粉、牛乳を鍋に入れ、木ベラでよく混ぜて、湯煎で加熱する。
- 〈ココア生クリーム〉
- ①生クリームに、砂糖とココアを入れ、ハンドミキサーで混ぜる。

審査員コメント

ごぼうの香りがココアにもマッチしとってもよく出ています。食物繊維がたっぷりあって感じも出ています。ただそれが好き嫌いも・・・。