

2017高校生じぶん“オ”発見プロジェクト（おやつレシピ部門）

高校名	広島県立高陽東高等学校
応募者氏名	藤田 紗耶
応募作品名	小松菜のかぼちゃロールケーキ
使用した野菜	小松菜 かぼちゃ
学年	3年

セールスポイント（工夫した点など）

小松菜が苦手なので、生地に混ぜてロールケーキにしました。
 クリームをただの生クリームではなく、かぼちゃクリームにして甘く、なめらかな食感になるように仕上げました。

材料	分量 g（2人分）	材料	分量 g（2人分）	作り方
薄力粉	60g	かぼちゃ	450g	<p>〈スポンジ〉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 小松菜をレンジで加熱し、ざく切りにする 2. 1を牛乳、サラダ油と一緒にミキサーにかけ、ピューレ状にする 3. 卵白に砂糖を少しずつ加えながら泡立てメレンゲを作る 4. 卵黄を泡立てはちみつ、2を加え混ぜた後、薄力粉を加えさらに混ぜる 5. メレンゲを1/3加え、切るように混ぜる。残り2/3も分けて混ぜる 6. 型に流しいれ、空気を抜き170度に余熱したオーブンで20分焼く。焼きあがったらラップをかけて冷ます 7. スポンジ全体と手前には多めにクリームを塗り、ゆっくりと巻いて完成 <p>〈クリーム〉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. かぼちゃを適当な大きさに切り、水の入った鍋に入れ茹でる 2. 柔らかくなったら湯を捨て、弱火にかけ水分を飛ばす 3. よく潰し、砂糖を加えて混ぜる 4. 生クリームを加え、よく混ぜてなじませたら弱火～中火で加熱しながら混ぜて煮詰める 5. 少し硬めくらいになったら完成
砂糖	30g	砂糖	大さじ2	
はちみつ	大さじ2	生クリーム	200cc	
サラダ油	大さじ2			
牛乳	40cc			
小松菜	50g			