

高校生じぶん“オ”発見プロジェクト 応募用紙（おやつレシピ部門）

フリガナ ヤスダ サヤカ 応募者氏名：安田 沙也香			
高校名：	広島県立五日市	高等学校	学年： 2 年

フリガナ カボチャロールケーキ 応募料理名：かぼちゃロールケーキ	使用した野菜 かぼちゃ
-------------------------------------	----------------

セールスポイント（工夫した点など）。

- ・生地に入れたかぼちゃを裏ごしせず、そして角切りのかぼちゃを中に入れ一緒に巻くことで、食感を出すようにした。
- ・卵白と卵黄を別立てしてふわふわな生地になるようにした。
- ・かぼちゃに甘みがあるので砂糖を控えめにした。

材料	分量 g (2 人分)	材料	分量 g (2 人分)	作り方
●ロール生地● かぼちゃ 卵 小麦粉 グラニュー糖	180g 72g 16g 20g			1.かぼちゃの皮をむき、3cm 角（中の具用は 1cm 角）に切って柔らかくなるまで蒸す。その後、生地用は細かく潰す。 2.ボウルに 1 のかぼちゃと卵黄を混ぜ合わせる。 3.別のボウルに卵白を入れ、グラニュー糖を 2～3 回に分け角が立つまでハンドミキサーでしっかり混ぜる。 4.そこに 2 を入れて、混ぜ合わせる。 5.混ぜてきたら低速にして、約 1 分間大きく動かさず、気泡を細かくする感じで混ぜていく。 6.生地がもったりしてきたら、小麦粉を振るい入れて、ホイッパーで底からすくうようにして混ぜる。 7.混ぜたら少し高めの位置から生地を天板に流し込む。 8.180 度に温めたオーブンで約 14 分焼く。 9.焼きあがったら 4 辺をカットし、冷ます。 10.生クリームにグラニュー糖を入れ泡立てる。 11.中の具はグラニュー糖、バターを火にかけフツフツしてきたらかぼちゃを入れ、照りが出てきたら火を止める。 12.生地に生クリームをのせて伸ばし、11 を入れて巻いていく。冷やしたら完成！
●クリーム● 生クリーム グラニュー糖 ●中の具● かぼちゃ グラニュー糖 バター	80g 6g 45g 11g 5g			