

チーム名	フリガナ アカサカタカマサッカーズ
	アカサカタカマサッカーズ
学校名	フリガナ ホッカイドウマッカリコウトウガッコウ
	北海道真狩高等学校

作品名	ビーツルージュケーキ
コンセプト	栄養豊富で体にも良いビーツですが、あまり良く知られていません。 そんなビーツを真狩の新たな特産品にしたいと考え、できたケーキです。
使用した北海道産食材と選んだ理由	ビーツ、ヨーグルト、生クリーム、卵、薄力粉、バター、ハスカップ 北海道産食材の魅力を伝えたかったからです。
調理のポイントと工夫したこと	ビーツを強調させるためにジョCONDやジュレのバランスを考えて作りました。 食感を出すためにジョCONDにはアーモンドダイスを入れています。
材料費原価(1個あたり)	135円

完成写真を貼り付けてください。 ※イラストでもかまいません。



応募先

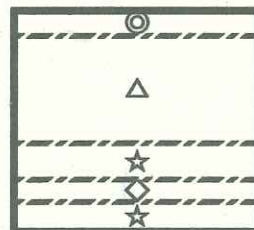
〒060-0042

札幌市中央区大通西18丁目1-30 道新西ビル3F

『ハイスクールパティシエロワイヤル』実行委員会事務局 TEL: 011-614-3946(平日9:30~17:30)

■レシピ ※行が不足する場合は、適宜増やすか、添付資料を追加してください。

使用材料名	分量(8個分)	作り方
<b>△ピーツのムース</b>		
△ピーツ	92	1.ペーストにしたピーツと△を鍋に計る 2.ゼラチンを水でふやかす 3.生クリームを7分立てにする 4.△を60℃になるまで温める 5.△にふやかしたゼラチンを入れ、35度まで冷ます 6.△にヨーグルトと生クリームを入れて混ぜる 7.冷蔵庫で冷やし固める
ヨーグルト	224	
△ブルーベリージャム	48	
△グラニュー糖	92	
生クリーム	200	
ゼラチン	6	
<b>☆ビスキュイ・ジョコンド</b>		
卵	85g	1.☆をふるう 2.卵に☆を入れて、白っぽくなるまで混ぜる 3.卵白にグラニュー糖を入れてメレンゲを作る 4.2にメレンゲを合わせゴムべらで混ぜる 5.湯煎で温めたバターとダイスを入れ、混ぜ合わせる 6.クッキングシートを敷いた型に生地を流し込む 7.170℃で20分焼いて完成
☆粉糖	65g	
☆アーモンドプードル	45g	
☆薄力粉	15g	
卵白	60g	
グラニュー糖	15g	
バター	15g	
アーモンドダイス	20g	
<b>◇ハスカップジュレ</b>		
◇ハスカップ	32g	1.ゼラチンを水でふやかす 2.◇を鍋で60℃になるまで温める 3.◇にふやかしたゼラチンの水気を切って入れて混ぜる 4.冷水で冷やす
◇グラニュー糖	10g	
ゼラチン	0.5g	
<b>◎フランボワーズジュレ</b>		
◎フランボワーズ	62.5g	1.ゼラチンを水でふやかす 2.◎を鍋で60℃になるまで温める 3.◎にふやかしたゼラチンの水気を切って入れて混ぜる。 4.冷水で冷やす。
◎グラニュー糖	15g	
ゼラチン	1g	
仕上げ フランボワーズホール パンプキンシード	8粒 4g	組み立て



左の図のように  
組み立てて  
冷やす固める

応募先

〒060-0042

札幌市中央区大通西18丁目1-30 道新西ビル3F

『ハイスクールパティシエロワイヤル』実行委員会事務局 TEL: 011-614-3946(平日9:30~17:30)

