

チーム名	フリガナ	ブルドネージュ
		Boules de Neige
学校名	フリガナ	ホッカイドウミカサコウトウガッコウ
		北海道三笠高等学校

作品名	ふわしゅわ！グロゼイユのカーディナルロール		
コンセプト	【目新しいロールケーキ】 北海道で収穫量2位であるグロゼイユは広く知られていません。そこで、多くの人に美味しさを広めたいと思いこのケーキを考えました。グロゼイユの花言葉は『目新しさ』です。グロゼイユを使って、カーディナルシュニッテンとロールケーキを掛け合わせた見たことのない新しいスイーツを考案しました。カーディナルシュニッテンとはオーストラリアのお菓子で、メレンゲと卵黄の生地を交互に絞り軽い食感が特徴的です。私達は卵黄の生地をチーズ風味のスフレ生地にアレンジしています。ロールケーキの形は三笠市で有名なアンモナイトをイメージし、三笠市のさらなる発展の意味を込めています。		
使用した北海道産食材と選んだ理由	【グロゼイユ、乳製品】 グロゼイユは富良野町産のものを使用しています。グロゼイユの栽培と販売をしている地域が少なく、グロゼイユがメインのスイーツやお菓子を販売しているお店も少ないので、グロゼイユの魅力を引き出せるスイーツにしました。また、北海道の乳製品はスイーツとの相性がとても良くグロゼイユの酸味を活かしてくれます。		
調理のポイントと工夫したこと	カーディナルシュニッテンに見えるよう、メレンゲとスフレ生地を等間隔に絞り、どこをカットしても同じ断面になるようにしました。また、斜めに絞ることで異なる生地を組み合わせる絞っていても巻きやすくなっています。		
材料費原価(1個あたり)	122円	調理時間	合計 2時間 10分



写真も添付してください。

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 : 011-614-3940(平日9:30~17:30)
担当: 寺田 (s.terada@doshin-sc.co.jp)

■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。 ※工程ごとにかかる時間を明記ください

使用材料名	分量(8個分)	作り方	目安の調理時間
《メレンゲ》 卵白 グラニュー糖(道産) 粉糖	68g 34g 11g	《メレンゲ》 1.ボウルに卵白を入れ、グラニュー糖を3回に分けて泡立てる。 2.丸口金10番をつけた絞り袋にメレンゲを入れ、天板に対して斜めに等間隔に絞る。 3.粉糖を振りかける。	20分
《スフレ生地》 牛乳(道産) クリームチーズ(道産) バター(道産) 卵黄 薄力粉 卵白 グラニュー糖(道産)	95g 42g 28g 57g 33g 85g 37g	《スフレ生地》 1.手鍋に牛乳とクリームチーズを入れホイッパーで混ぜながら火にかける。 2.クリームチーズが溶けたら、バターを入れ余熱で溶かす。 3.ボウルに卵黄を入れてほぐし、2を入れる。 4.3にふるった薄力粉を加えて混ぜ、常温に置いておく。 5.卵白をボウルに入れ、グラニュー糖を3回に分けて泡立て、メレンゲを作る。 6.4にメレンゲの3分の1ずつ入れ、都度混ぜる。 7.丸口金10番を付けた絞り袋に入れ、メレンゲの間に絞っていき165℃で20分焼く。 8.純白ロールを敷いた天板に裏返し、急速冷凍で冷却し粗熱をとる。	40分
《グロゼイユクリーム》 グロゼイユ(道産) グラニュー糖(道産) 生クリーム(道産) マスカルポーネ(道産)	142g 40g 104g 102g	《グロゼイユクリーム》 1.手鍋にグロゼイユを入れ柔らかくなるまで火にかけ、ストレーナーで漉す。 2.手鍋に戻しグラニュー糖を2回に分けて入れ煮詰める。 3.粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。 4.生クリームをボウルに入れ氷をあてながら8分立てにする。 5.別のボウルにマスカルポーネを入れ柔らかくなるまで練り、冷やしておいた3を入れ混ぜる。 6.4と5を合わせる。	30分
《仕上げ》 生クリーム(道産) グラニュー糖(道産) 泣かない粉糖 グロゼイユ(道産)	80g 5g 11g 16g	《仕上げ》 1.冷えた生地の底面を上にし、グロゼイユクリームを塗る。 2.芯を作り短辺から巻いていく。 3.新しい純白ロールできつく覆い冷蔵庫で冷やし固める。 4.冷やして落ち着かせたロールケーキをお湯で温めたナイフで3.5cm幅にカットする。 5.泡立てておいたクレームシャンティイをサントノール口金をつけた絞り袋に入れ、ロールの頂点に波を描くように絞る。 6.グロゼイユを2粒乗せる。	40分

応募先

〒060-0042札幌市中央区大通西18丁目1-30 道新ビル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 : 011-614-3940(平日9:30～17:30)
 担当 : 寺田 (s.terada@doshin-sc.co.jp)

■ハイスクールパティシエロワイヤル2024原価表

Boules de Neige

高校名：北海道三笠高等学校

作品名：ふわしゅわ！グロゼイユのカーディナルロール

※使用量は8個分を記入してください

[illegible]

原価合計	977.02	円
一人当たりの原価	122.1275	円