

【応募者番号】 ao-006

【応募者氏名】 桜田 麻衣

【県名】 青森 【作品名】 アップルケーキ

【作品についてのコメント】

- ・ 米粉をスポンジケーキとクッキーに使用し、しっとり感とサクサク感の2つの食感を表現したところ。
- ・ 青森県の特産物であるりんごを、生地にいれたり、ジャムにしたりして、ふんだんに使い、さらにりんごに見立てたところ。

【画像】



【材料及び分量(6人前)】

〈スポンジケーキ〉

- | | |
|--------------|-------|
| (1) 米粉 | 60g |
| (2) 卵 | 2個 |
| (3) 砂糖 | 50g |
| (4) 牛乳 | 小さじ2 |
| (5) バニラエッセンス | 少々 |
| (6) りんご | 100g |
| (7) 水 | 150ml |
| (8) 砂糖 | 大さじ1 |
| (9) レモン汁 | 少々 |

〈りんごジャム〉

- | | |
|----------|-------|
| (1) りんご | 1個 |
| (2) 水 | 200ml |
| (3) 砂糖 | 30g |
| (4) レモン汁 | 小さじ1 |

〈クッキー〉

- | | |
|-----------|------|
| (1) 米粉 | 30g |
| (2) 無塩バター | 30g |
| (3) 砂糖 | 15g |
| (4) 卵 | 1/6個 |
| (5) ココア | 2g |
| (6) 抹茶 | 2g |

【作り方(調理時間)】

100分程度

〈スポンジケーキ〉

- (1) りんごの皮をむいて1cm角に切り、鍋に水・砂糖・レモン汁を入れて、汁気がなくなるまで煮る。
- (2) 常温に戻しておいた卵を湯せんにかけて、ハンドミキサーで泡立てる。
- (3) 少しもったりしてきたら、砂糖を2回に分けて入れ、泡立てる。
- (4) 白っぽく、さらにもったりしてきたら湯せんからはずし、泡たてる。
- (5) ゴムべらで生地をすくって、形を保つようになったら牛乳を入れる。
- (6) ゴムべらで生地をすくい、落とすときに字がかかる程度になったら、米粉を3回に分けて入れ、泡立て器に持ちかえ、こねないようにさっくり混ぜる。バニラエッセンスも加える。煮たりんごを最後に加える。
- (7) カップケーキの型に流し込み、170℃にあたためておいたオーブンで12～15分焼く。
- (8) 焼きあがったら、型からはずし、荒熱をとる。

〈りんごジャム〉

- (1) 生地を焼いている間に、りんごをよく洗い、皮ごと6つに切って芯を取り、薄いいちょう切りにする。
- (2) 鍋にりんご・水・砂糖・レモン汁を加え、水気がなくなるまで煮て裏ごしする。
- (3) 裏ごししたりんごを鍋に入れて、適度なかたさに煉る。

〈クッキー〉

- (1) 常温に戻しておいたバターをクリーム状にし、砂糖を加えて白っぽくなるまで、十分に混ぜる。
- (2) 溶き卵を少しずつ加え、よく混ぜる。ふるった米粉を入れて混ぜる。
- (3) 生地を2等分し、ココアと抹茶をそれぞれふるい入れ、混ぜる。
- (4) ココアの生地はりんごの枝、抹茶の生地は葉を見立てて形つくる。葉は竹ぐしなどで、葉脈を描く。枝の側面の真ん中あたりに溶き卵を塗り、葉をくっつける。
- (5) 160℃にあたためておいたオーブンで12～15分焼く。

〈仕上げ〉

スポンジケーキの焼き色のついた部分を切り落とし、上面と側面にりんごジャムを塗る。葉より下の枝の部分をスポンジケーキにさし込み、完成。