

「きよたスイーツレシコンテスト」(子どもの部)

入賞

作品のタイトル	ほうれん草クリームのチョコレートケーキ
「きよたらしさ」をイメージした部分	清田は、ほうれん草が有名なので、クリームにほうれん草を混ぜました。 それに、清田は自然豊かなので、チョコレートの茶色で土を、ほうれん草の緑で木や草などの自然を表現しました。それと、リーフパイで自然ときよっちのTシャツの葉っぱを表現しました。
材 料 (18cm ケーキ型 1 個分)	作 り 方
<p>○生地 ココア 20g 小麦粉 75g 砂糖 100g バター 20g 卵 4コ バニラエッセンス 1~2 滴</p> <p>○コーティング 板チョコ 90g 生クリーム 90g</p> <p>○クリーム ほうれん草 20g (葉の部分のみ) 生クリーム 200g</p> <p>○リーフパイ パイシート 1 枚</p>	<p>(生地)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 粉とココアを一緒にふるう。 ② 卵をしっかり泡立て、砂糖を加える。 ③ バニラエッセンスを加え、①を加えゴムベラでさっくり混ぜる。 ④ 溶かしバターを加え型に入れ 160℃で 40 分焼く。 ⑤ ひっくり返してさます。 <p>(リーフパイ)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 葉の形にパイシートを切り取る。 ② 200℃で 15 分焼く。 <p>(クリーム)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ほうれん草をゆでる。 ② アク抜きをしたら小さく刻んで、生クリームと一緒にミキサーにかける。 ③ ホイップする。 <p>(デコレーション)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ケーキを半分に切る。 ② あいだにクリームをはさむ。 ③ コーティングのチョコレートを刻む。 ④ 生クリームをふっとう直前まで熱し、チョコレートを溶かす。 ⑤ ケーキを④でコーティングする。 ⑥ 真ん中にクリームをしぼり、リーフパイを飾る。 <p>完成！！</p>

