



2022 年度

スイーツマイスターⅢ

オリジナルスイーツ  
レシピ集



山梨学院短期大学

# ○もくじ

1. 桃のゼリーケーキ ..... p.1
2. 鳴沢ブルーベリーとホワイトチョコのムース..... p.2
3. サクランボのパウンドケーキ ..... p.5
4. ブルーベリーのヨーグルトムースタルト ..... p.6
5. さくらんぼがのった生チョコタルト ..... p.8
6. きみひめの焼きチーズタルト ..... p.10
7. 桃のレアチーズケーキタルト..... p.11
8. 桃の生どら焼き..... p.12
9. チェリーヴェリーヌ ..... p.13
10. 桃のムースケーキ ..... p.15
11. 桃とサクランボとすもものミルクレープ ..... p.16
12. 2層のピーチムース ..... p.17
13. チェリーロールパン ..... p.18
14. すもものガトーショコラ ..... p.19
15. さくらんぼとヨーグルトのゼリー ..... p.20
16. すももと紅茶のパウンドケーキ..... p.21
17. すもものタルト ..... p.22
18. 桃のパナコッタ ..... p.23
19. 南部茶シフォン..... p.24
20. キャロットケーキ..... p.25
21. あけの金時のモンブラン ..... p.26
22. やさしい甘さのやさい餡の水まんじゅう ..... p.27
23. アジサイケーキ..... p.28

# 1. 桃のゼリーケーキ

学籍番号 2114001

氏名 池田 優衣



## 【 材料分量(6人分) 】

### ◎コンポート

・桃	400g
・水	500g
・白ワイン	100g
・グラニュー糖	100g
・レモンスライス	2枚

### ◎桃のピューレ

・桃	200g
・グラニュー糖	20g

### ◎桃のムース

・桃のピューレ	250g
・生クリーム	300g
・グラニュー糖	40g
・ゼラチン	7g
・スポンジ	1枚

## 【 作り方 】

### ◎桃のコンポート

- ① 桃を半分に切り種を取る。
- ② 全て入れ5分煮る。ひっくり返して5分煮る。
- ③ 容器に移して冷ます。

### ◎桃のピューレ(イチゴピューレ)

- ① 鍋に材料を入れ、火にかけ裏漉しする。
- ② イチゴピューレは直径5cmの底にラップをしたセルクルに流し冷凍させる。

### ◎桃のムース

- ① 生クリームとグラニュー糖を加え、七分立てする。
- ② ピューレ100gとゼラチンを湯煎で溶かす。
- ③ 残りのピューレと合わせ粗熱がとれたら①と合わす。ゴムベラで底からすくい上げる。混ぜすぎない。
- ④ 直径15cmセルクル→スポンジを敷いて1cm程の厚さに流し平らにする。
- ⑤ 直径10cmセルクル→3分の2流し平らに中心に凍らせたイチゴピューレを入れ残りのムースを乗せ凍らす。
- ⑥ 15cmのセルクルの中に10cmのセルクルを中心に置く。
- ⑦ 周りにコンポートの桃を切って入れる。

### ◎桃のゼリー

- ① コンポートのシロップ少量とゼラチンを湯煎で溶かし、残りのシロップを加え15cmのセルクルの周りに流し込む。

## 【 製作ポイント 】

- ・ゼラチンが緩くなってしまうため多めに入れると良い。
- ・旬の桃を使って果汁も味わえるようにした。また、桃が見えるよう、ゼリーにした。
- ・中にイチゴピューレを加え、酸味も味わえるようにした。
- ・ももによって甘さが違う為グラニュー糖を調節すると良い。

## 2. 鳴沢ブルーベリーとホワイトチョコのムース

学籍番号 2114002

氏名 石橋 未希



### 【 材料分量(15cm ホール型) 】

#### ◎アーモンド・ビスキュイ

・卵白	1個
・グラニュー糖	30g
・卵黄	1個
・アーモンドプードル	20g
・薄力粉	20g

#### ◎アンビバージュ

・グラニュー糖	13g
・水	10g
・キルシュ	5g

#### ◎ブルーベリームース

・ブルーベリー	130g
・クリームチーズ	50g
・プレーンヨーグルト	40g
・グラニュー糖	73g
・キルシュ	2g
・レモン汁	3g
・生クリーム	100g
・板ゼラチン	2.5g

#### ◎ホワイトチョコムース

・ホワイトチョコレート	150g
・生クリーム	40g
・牛乳	40g
・バニラエッセンス	2滴
・卵黄	1個
・グラニュー糖	20g
・板ゼラチン	3g
・生クリーム	180g

#### ◎ホワイトチョコレートグラサージュ

・ホワイトチョコレート	75g
・生クリーム	150g
・水飴	15g
・板ゼラチン	3.5g

◎中に入れるブルーベリー 適量

◎飾るブルーベリー 適量

## 【 作り方 】

### ◎アーモンドビスキュイ

- ① オーブンは180℃に予熱する。オーブンペーパーの裏に直径15cmの円をかいておく。
- ② 薄力粉とアーモンドプードルを合わせてふるう。
- ③ 卵白をケンミックスに入れグラニュー糖を3～4回に分けて加えながらしっかりとメレンゲを作り、ほぐした卵黄を入れ混ぜる。
- ④ ②の粉に③を入れさっくり混ぜる。
- ⑤ 丸口金をつけた絞り袋に入れ①で円をかいたシートを天板にしき、その上に絞る。
- ⑥ 180℃のオーブンで12～15分焼く。
- ⑦ 焼き上がったらペーパーのついたままクーラーなどにのせ、冷ます。
- ⑧ 15cmのセルクル型で型をぬく。

### ◎アンビバージュ

- ⑨ 水にグラニュー糖を煮溶かしたシロップに、キルシュを合わせて混ぜる。

### ◎ブルーベリームース

- ⑩ 板ゼラチンを氷水につけてふやかしておく。
- ⑪ 鍋にブルーベリーとグラニュー糖40gを入れ沸騰させ少し煮詰め、水気を切ったゼラチンを入れボウルにうつす。
- ⑫ 別のボウルにクリームチーズを入れ柔らかくてねり、湯煎でやわらかくしたヨーグルトを加えてよく混ぜる。
- ⑬ ⑪に⑫を少しずつ加えその都度よく混ぜる。
- ⑭ キルシュとレモン汁を入れて混ぜ、一度こす。氷水につけておく。
- ⑮ 生クリームと残りのグラニュー糖を合わせて緩めに立てる。
- ⑯ ⑭に⑮の生クリームを1/3入れてよく混ぜ、なめらかになったら残りの生クリームを全て加え全体が混ざるようにホイッパーで大きく混ぜる。
- ⑰ 12cmのセルクルに半分ほど流し、ブルーベリーを中に並べて残りのムースを全て流す。
- ⑱ カードで平らに綺麗にして冷やす。(固まるまで1～2日)

### ◎ホワイトチョコムース

- ⑲ 板ゼラチンは氷水につけてふやかしておく。
- ⑳ ホワイトチョコレートを湯煎で溶かし均一な状態にしておく。
- ㉑ 鍋に40gの生クリーム、牛乳、バニラエッセンスを入れて沸騰直前まで加熱する。
- ㉒ 同時にボウルに卵黄を入れてほぐし、グラニュー糖を加えて白っぽくなるまでよくすり混ぜる。
- ㉓ ㉒に㉑を半分入れ混ぜ、鍋に戻し82℃まで温める。(トロミがつく！ここで卵を殺菌する！)
- ㉔ 水気を切ったゼラチンを入れて混ぜ、一度こしてボウルに入れる。
- ㉕ ㉔を㉒のホワイトチョコレートに数回に分けて加えながら混ぜ、冷やしておく。
- ㉖ ボウルに180gの生クリームを入れて緩めにたてる。
- ㉗ 15cmのセルクルにビスキュイをしいてアンビバージュをたっぷり塗る。
- ㉘ ㉕に㉖の生クリームを1/3入れてよく混ぜ、なじんだら残りの生クリームを入れて全体が混ざるようにホイッパーで大きく混ぜる。

⑳ ㉑に少し流し、㉒の固まったプルベリームースを真ん中に入れ、上から残りのホワイトチョコムースを流しカードを使って平に綺麗にする。

㉓ 冷蔵庫に入れて固める。(1～2日)

#### ◎ホワイトチョコレートのグラサージュ

㉔ ゼラチンを氷水に入れてふやかす。

㉕ ボウルにホワイトチョコレートを入れて湯煎で溶かす。

㉖ 生クリームと水飴を鍋に入れて加熱し、沸騰直前で火からおろして水気をきったゼラチンを加えて混ぜる。

㉗ ㉕のホワイトチョコに数回にわけて入れ混ぜて均一な状態にして一度こす。

㉘ 22℃くらいに冷ます。

#### ◎仕上げ

㉙ 冷やし固めたムースを出し、バーナーで外を少しあたためセルくる外して小さめのホールケーキ型にのせる。

㉚ ㉘のグラサージュチョコを上から流しかけ、冷蔵庫に入れて固める。

㉛ ブルーベリーを上を飾る。

#### 【 製作ポイント 】

・鳴沢産のブルーベリーを使ってムースを作った。初夏の甘酸っぱいブルーベリーは今しか食べられないので6月のスイーツにぴったり。

・甘酸っぱいブルーベリーに甘いホワイトチョコレートを合わせることで全体のバランスを保ち、またブルーベリーで紫色を出すことで6月の花である紫陽花を連想させるようなこの季節にぴったりのケーキに仕上げた。

# 3. サクランボのパウンドケーキ

学籍番号 2114003

氏名 岡田 茉緒



## 【 材料分量(約4人分) 】

・サクランボ	30粒
・無塩バター	100g
・薄力粉	100g
・卵	2個
・砂糖(生地用)	60g
・砂糖(サクランボ用)	20g
・ベーキングパウダー	小さじ 1/2
・レモン汁	小さじ1

## 【 作り方 】

- ① 柔らかくしたバターと砂糖を混ぜ、溶いた卵を少しずつ入れて混ぜる。
- ② 軸と種を取ったサクランボと砂糖、レモンをよく和える
- ③ ①に薄力粉、ベーキングパウダーをふるい入れ、②を入れる。
- ④ 紙を敷いた型に流す。
- ⑤ 170℃のオーブンで40～50分焼く。

## 【 製作ポイント 】

- ・サクランボの酸味と生地のがみがよくマッチする。
- ・旬で美味しい。
- ・自立させるためと、贅沢に食べたいと思い、厚めに切った。
- ・上にクリームを絞ってサクランボをのせて可愛く仕上げた。

# 4. ブルーベリーのヨーグルトムースタルト

学籍番号 2114004

氏名 小山田美優



## 【材料分量(3人分)】

### ◎パートシュクレ

・無塩バター	50g
・全卵	30g
・グラニュー糖	30g
・薄力粉	100g

### ◎クレーム・ダマンド

・無塩バター	30g
・粉糖	30g
・アーモンドプードル	30g
・全卵	30g

### ◎ブルーベリーヨーグルトムース

・プレーンヨーグルト(無糖)	130g
・生クリーム 35%	35g
・ゼラチン	3g
・グラニュー糖	10g
・水	大さじ1

### ◎ブルーベリーコンフィチュール

・ブルーベリー	150g
・グラニュー糖	40g
・レモン汁	大さじ 1.5

### ◎トッピング

・ブルーベリー	15粒
・チャービル	1つ
・グラニュー糖	7g
・生クリーム	100g
→生クリームと砂糖は8分立てにしておく	

## 【作り方】

### ◎パートシュクレ

- ① 薄力粉と砂糖をそれぞれ振るう。
- ② バターをマヨネーズ状にしグラニュー糖を入れる。
- ③ 全卵を3回に分けて入れ混ぜる。
- ④ 薄力粉を入れさっくり混ぜる。
- ⑤ 冷蔵庫で1時間冷やす。
- ⑥ 手粉をつけ伸ばし、8cmのセルクルにはめる。
- ⑦ フォークで穴を開けダマンドを5分目まで絞る。
- ⑧ 上下160℃のオーブンで30分焼く。

### ◎クレームダマンド

- ① バターをマヨネーズ状にする。
- ② 全卵を3回に分けて入れ混ぜる。
- ③ 粉糖とアーモンドプードルを篩入れよく混ぜる。

### ◎ムース

- ① ゼラチンを水でふやかす。
- ② ヨーグルトと砂糖を混ぜたら、①を電子レンジで600w20秒温め、入れる。
- ③ ブルーベリーソースを大さじ3入れ混ぜる。
- ④ 7~8分立ての生クリームを入れふんわり混ぜる。
- ⑤ 型に流し、凍るまで冷凍庫へ入れる(40分)。

### ◎ブルーベリーコンフィチュール

- ① ブルーベリー、砂糖、レモン汁を鍋に入れ5分煮る。
- ② ブレンダーで濾したら完成。



### ◎仕上げ

- ① タルトに凍ったままのムースを乗せる。
- ② ブルーベリーを4個乗せる。
- ③ チャービルのせる。
- ④ お皿にソースを敷く。
- ⑤ 生クリームをスプーンでクネル型にし、ソースの上に乗せる。

### 【 製作ポイント 】

- ・地産地消のブルーベリーを使用した。
- ・暑い時期にも食べられるようにさっぱりとしたヨーグルトムースに、ブルーベリーソースを加えた。
- ・ムースは、ドーナツ型にして見た目をよくしレストラン風のデザートに仕上げた。

# 5. さくらんぼがのった生チョコタルト

学籍番号 2114005

氏名 神田 凜花



## 【 材料分量(6 個分) 】

### ◎タルト生地

・無塩バター(常温)	55g
・粉糖	50g
・全卵(常温)	20g
・アーモンドプードル	20g
・バニラオイル	5 滴
・薄力粉	95g
・ココア	10g

### ◎アーモンドクリーム(クレームダマンド)

・無塩バター(常温)	35g
・粉糖	35g
・全卵(常温)	30g
・アーモンドプードル	30g
・ココア(無糖)	5g
・ラム酒小さじ	1/2

### ◎ガナッシュ

・ビターチョコ	75g
・ミルクチョコ	75g
・生クリーム(動物性)	130g
・ラム酒	小さじ 1

## 【 作り方 】

### ◎タルト生地

- ① 卵は常温に戻し、粉糖はふるっておく。  
薄力粉とココアは、合わせて一緒にふるっておく。
- ② バターをクリーム状にしたら、粉糖を 3 回に分けて加え、よくなじませる。全て混ぜ終わった後も約 30 秒混ぜる。
- ③ 卵(20g)を溶き、3 回に分けて加える。その都度しっかり混ぜ切ってから次を加え、乳化させる。バニラオイルを加えよく混ぜる。
- ④ アーモンドプードルをふるい入れ、よく混ぜる。薄力粉とココアを全て加え、切るように混ぜる。
- ⑤ ごろごろとした大きなそぼろ状になったら混ぜ終わり。少し粉っぽくても良い。軽くボウルに押し付けてまとめる。
- ⑥ ラップを大きく広げ、その上に生地を置く。ラップを折り曲げてかぶせて、その上から手で押して平らにする。
- ⑦ ラップを持ち上げて生地を折る。
- ⑧ ラップ越しに手で 10 回ほど押して平らにする。この作業を、生地ムラがなくなるまで 4~5 回繰り返す。
- ⑨ 平らにして、ラップで包み、冷蔵庫で一晩寝かす。

## ◎アーモンドクリーム

- ① 粉糖をふるう。バターをクリーム状にして、そこに粉糖を 3 回に分けて加え、よくなじませる。全て混ぜ終わった後も約 30 秒混ぜる。
- ② 卵(30g)を溶き、5 回に分けて加える。その都度完全に混ぜ切ってから次を加え、乳化させる。
- ③ アーモンドプードルをふるい入れて混ぜ、ココアもふるい入れよく混ぜる。ラムも加えて混ぜる。
- ④ ラップを密着させて密閉して、冷蔵庫で一晩寝かせる。(焼き縮み防止)
- ⑤ マフィン型にバターを塗り冷蔵庫に入れる。
- ⑥ 冷蔵庫からタルト生地を取り出し、15 分間放置して柔らかくする。手の平でぐっと押してへこむぐらいの柔らかさになれば良い。
- ⑦ 6 等分にして丸く整え、綿棒で伸ばす。
- ⑧ 型に敷く。側面の生地をそっと型に押しつけつつ下げるようにする。
- ⑨ 破れないよう、縁は触らない方が綺麗に敷ける。底にフォークで穴を開ける(ピケ)。
- ⑩ 全て型に敷き冷蔵庫で 30 分冷やす。この時、アーモンドクリームを冷蔵庫から出し柔らかくする。オーブンは、190℃に予熱しておく。
- ⑪ アーモンドクリームを少し混ぜてほぐし、絞り袋(口金なし)に入れる。冷蔵庫から型を出し、アーモンドクリームを隙間なく絞る。
- ⑫ 170℃のオーブンで 30 分焼く。底をしっかり焼くために網の上に乗せて焼くと良い。

## ◎ガナッシュ

- ① チョコを細かく刻んで、ボウルに入れる。
- ② 小鍋に水を入れて、沸騰させる。水の量は、ボウルを上にもせたとき、お湯が直接ボウルに触れない量とする。
- ③ 沸騰させたら、火を止め、チョコの入ったボウルをのせる。30 秒待ってから、ヘラなどでゆっくり混ぜて溶かす。急いで溶かすと空気が入りすぎるので、ゆっくり混ぜた方が良い。
- ④ 生クリームを沸騰直前までレンジで温める。(目安:600W、1 分)4 回に分けてチョコに加えよく混ぜる。完全に混ぜ切る前に(生クリームが冷めすぎないように)次を加えた方が良い。
- ⑤ ムラなく混ぜたら、ラムを加えよく混ぜる。冷蔵庫で 20-30 分冷やし、絞り出しやすい固さにする。(10 分に 1 回ほど出して軽く混ぜた方がムラなく固まる。)
- ⑥ もったりとしたクリームぐらいの固さになったら、星形の口金をつけた絞り袋に移す。
- ⑦ 渦巻き状に絞り出す。真ん中から外側へ渦巻きを描いて、続けて外側から真ん中へ渦巻きを描く。
- ⑧ 最後に生クリームを立てて、絞ってさくらんぼを乗せたら完成。

## 【 製作ポイント 】

- ・山梨県産のさくらんぼを使用して、ほろ苦い生チョコタルトと相性がよくなるように甘酸っぱさをプラスするため、さくらんぼをのせた。
- ・ガナッシュはチョコレートをトロトロに溶かし、加熱した生クリームを少しずつ入れる。そうすることで絞る時に滑らかなガナッシュクリームが仕上がる。時間がある場合は必ず1時間程冷やしてから絞る。
- ・トッピングで使用している生クリームは甘さを控えめにすると良い。

# 6. きみひめの焼きチーズタルト

学籍番号 2114006

氏名 小岩井 瑤子



## 【 材料分量( 3 人分) 】

### ◎パート・プリゼ

・薄力粉	80g
・無塩バター	48g
・水	13g
・卵黄	8g
・塩	2g
・グラニュー糖	3g

### ◎チーズクリーム

・クリームチーズ	45g
・グラニュー糖	22g
・卵	1個
・生クリーム	30g
・薄力粉	7g
・レモン汁	5g
・とうもろこし	60g
・牛乳	20g
・中身のとうもろこし	30g

## 【 作り方 】

### ◎パート・プリゼ

- ①卵黄、水、塩、グラニュー糖をその都度混ぜながら合わせる。
- ②薄力粉に無塩バターを入れ、そばろ状にする。
- ③1を加え、ゴムベラで混ぜ、ラップし冷蔵庫で 1 時間以上冷やす。
- ④型にはめ、10 分焼く。

### ◎チーズクリーム・仕上げ

- ① 室温に戻したクリームチーズを滑らかになるまでホイッパーで混ぜる。
- ② グラニュー糖を入れ、よくすり混ぜる。
- ③ 卵を加えてよく混ぜる。
- ④ 生クリームを入れ、ヘラで少しもったりさせる。
- ⑤ とうもろこしと牛乳を入れミキサーにかけ、中身用のとうもろこしと一緒に④に加える。
- ⑥ 薄力粉をふるい入れ、ホイッパーで少し混ぜ、レモン汁を入れる。
- ⑦ タルトに流し入れ、170℃のオーブンで 20 分焼き、醤油をハケで塗り、10 分焼く。

## 【 製作ポイント 】

- ・山梨のとうもろこしの品種、きみひめを使った。
- ・チーズタルトに塩分が多めに入っているため、塩分を外に排出してくれる効果がある、カリウムの供給源であるとうもろこしを多く使ったタルトを作った。
- ・表面に少し醤油を塗ることで香ばしさを足し、飽きのこないようなチーズタルトに仕上げた。

# 7. 桃のレアチーズケーキタルト

学籍番号 2114007

氏名 佐藤 麻柚



## 【 材料分量(4~6 人分) 】

・桃	2 個
・水	400cc
・グラニュー糖	80g
・レモン汁	15g
・無塩バター	40g
・粉糖	30g
・塩	0.5g
・アーモンドプードル	12g
・全卵	12g
・薄力粉	75g
・クリームチーズ	138g
・グラニュー糖	35g
・生クリーム	70g
・無糖ヨーグルト	70g
・粉ゼラチン	3g
・水	21g
・レモン汁	10g

## 【 作り方 】

- ① 桃のコンポートを作る。桃を洗い、包丁で 1 周切り込みを入れて捻り、種を取り除く。
- ② 鍋にグラニュー糖と水を入れ、沸騰したら桃を皮を下にして入れレモン汁を加える。再度沸騰したら弱火にして 6 分煮る。
- ③ 火を消してそのまま粗熱を取り、皮を剥いで身をカットして容器に移し、冷蔵庫で冷やす。
- ④ タルト生地を作る。薄力粉はふるい卵とバターは常温に戻す。
- ⑤ バターをゴムベラで滑らかな状態にし、粉糖を加えて混ぜる。塩も加えて混ぜる。
- ⑥ 卵を 3 回に分けて加えてホイッパーで混ぜる。
- ⑦ ふるった薄力粉を加えゴムベラで切るように混ぜる。ある程度まとまったらラップに移し、冷蔵庫で 1 時間以上寝かせる。
- ⑧ 15cm タルト型へ敷きこみフォークで穴をあけ、アルミを敷いて重石をして 170℃のオーブンで 20 分焼成する。
- ⑨ 重石とアルミを外して更に 10 分焼いて焼き色を付ける。
- ⑩ レアチーズ生地を作る。耐熱容器に水と粉ゼラチンを混ぜる。
- ⑪ クリームチーズを滑らかな状態になるまでホイッパーで混ぜ、グラニュー糖を加えて混ぜる。生クリーム、ヨーグルト、レモン汁を加えて混ぜる。
- ⑫ ふやかしたゼラチンを電子レンジで 600W20 秒加熱し、生地に加えて混ぜタルト生地に流し、冷蔵庫で 2 時間以上で冷やし固める。
- ⑬ ケーキの上に桃のコンポートを水気を切って薔薇になるよう

## 【 製作ポイント 】

- ・山梨県産の桃、白鳳の甘さとレアチーズケーキの酸味の両方を味わうことが出来る。
- ・さっぱりと食べられるので、この夏にぴったりのスイーツである。
- ・桃の変色を防ぎ、見た目の綺麗さを保つために桃をコンポートした。

## 8. 桃の生どら焼き

学籍番号 2114008

氏名 志村明香



### 【 材料分量( 4 人分) 】

・卵	75g
・砂糖	75g
・蜂蜜	大さじ 1/2
・みりん	大さじ 1/2
・重曹	大さじ 1/2
・水(A)	25g
・薄力粉	90g
・水(B)	25cc
・サラダ油	適量
・グラニュー糖	6g
・生クリーム	100g
・桃	1 個
・レモン汁	10cc
・水(レモン汁用)	100cc

### 【 作り方 】

- ① ボウルに卵をとき、砂糖を加えて泡立てる。途中、蜂蜜とみりんを加えて 6 分立てくらいにする。
- ② ①に水(A)で溶いた重曹を加えて混ぜる。
- ③ ②に薄力粉を加えて練らないように混ぜたら、ラップをして 30 分生地を休ませる。
- ④ ③に水(B)を加えて混ぜる。
- ⑤ ホットプレートをあたたため、油をしいたらペーパーで拭き弱火にする。おたま 8 分目まで生地を入れ、高いところから落として焼く。
- ⑥ 表面にプツプツと穴が空いてきたら裏返す。表面をサッと焼き、ラップをかぶせて冷ます。
- ⑦ 桃をカットしてレモン水(レモン汁と水を混ぜたもの)にくぐらせる。生クリームにグラニュー糖を加えて 7 分立てしたらどら焼きの皮の右側に乗せる。その上に桃を乗せて少しクリームを乗せ、半分におる。

### 【 製作ポイント 】

- ・どら皮を綺麗に焼き上げるために、焼くたびに油をペーパーで塗ったり、表面全体がプツプツするまで待ってから裏返す。
- ・桃の上品な甘味を生かせるように、生クリームに加えるグラニュー糖の量を少なめにした。

# 9. チェリーヴェリーヌ

学籍番号 2114009

氏名 鈴木 愛里



## 【 材料分量(8 人分) 】

### ◎チョコムース

- ・ミルクチョコレート 100g
- ・卵黄 4 個
- ・卵白 4 個

### ◎さくらんぼ

- ・ブレンダー(V.S.O.P) 150mL
- ・さくらんぼ 8個

### ◎さくらんぼゼリー

- ・板ゼラチン 5g
- ・水 380g
- ・キルシュ 100cc
- ・グラニュー糖 80g

### ◎クリーム

- ・生クリーム 100g
- ・グラニュー糖 10g

### ◎チョコソース

- ・ミルクチョコレート 50g
- ・牛乳 60cc

## 【 作り方 】

### ◎チョコソース

- ① チョコレートを細かく刻み、耐熱容器に牛乳と一緒にいれる。
- ② ラップをせずに 600w の電子レンジで 1 分加熱する。
- ③ 取り出して全体を混ぜたら、再度ラップをせずに電子レンジで 20 秒加熱する。
- ④ 容器に入れる。

### ◎チョコムース

- ① チョコレートを刻み、湯煎で溶かす。
- ② 卵黄を濾して加え、泡立て器で混ぜる。
- ③ 卵白をミキサーで角が立つまで立てる。
- ④ ③を②に少し入れ、よく馴染ませから全部入れてすくうように混ぜる。
- ⑤ チョコソースの上に流し入れ、冷蔵庫で固まるまで冷やす。

### ◎さくらんぼのブレンダー漬け

- ① さくらんぼをよく洗い、水気をとったら瓶にブレンダーをいれてさくらんぼを詰める。
- ② 3 週間以上寝かせる。

### ◎さくらんぼゼリー

- ① 板ゼラチンを氷水につける。
- ② 湯煎で板ゼラチンとグラニュー糖を溶かす。
- ③ キルシュを入れる。
- ④ 固まったチョコムースの上に流し入れる。
- ⑤ 冷蔵庫で冷やし、少し固まったらブランデーに付けたさくらんぼを刻んで入れる。
- ⑥ 固まるまで再度冷蔵庫で冷やす。

### ◎クリーム

- ① 生クリームとグラニュー糖とキルシュ(色付け程度)をミキサーで混ぜて泡立てる。
- ② さくらんぼゼリーの上に入れる。
- ③ さくらんぼを乗せる。

### 【 製作ポイント 】

- ・ヴェリーヌとは、脚のない小さなガラス容器に入った夏向きのデザートである。
- ・今が旬の「高砂」というさくらんぼを使った。
- ・グリヨットを作るためブランデー(V.S.O.P)に付けたさくらんぼとそのキルシュを使い、グリヨットだけでなくまた別のデザートを考えた。
- ・フォレノワールというさくらんぼとキルシュを使ったケーキがあり、以前食べた時にチョコレートとさくらんぼの酸味の相性がいいと気づき、チョコレートと合わせて作った。
- ・あえてアルコールをそんなに飛ばさなかったため、お酒好きの方にピッタリのケーキ。



# 10. 桃のムースケーキ

学籍番号 2114010

氏名 中村 愛菜



## 【材料分量(6人分)】

### ◎ジェノワーズ

- ・卵(Lサイズ) 2個
- ・グラニュー糖 60g
- ・薄力粉 60g
- ・バター 20g

### ◎桃ゼリー

- ・桃コンポート 1個
- ・コンポート汁 80g
- ・板ゼラチン 4g

### ◎桃ムース

- ・桃缶 250g
- ・牛乳 130g
- ・卵黄 2個
- ・グラニュー糖 35g
- ・板ゼラチン 10g
- ・生クリーム 45% 200g

## 【作り方】

### ◎ジェノワーズ

- ① 卵を溶き、湯煎しながら白くなるまで混ぜる。
- ② グラニュー糖をいれ、もったりするまで混ぜる。
- ③ ふるった薄力粉をいれ持ち上げるよう混ぜる。
- ④ 溶かしバターをいれ軽く混ぜる。
- ⑤ 型に流し入れ、180℃のオーブンで15～20分焼く。

### ◎桃ゼリー

- ① コンポートを1cmにきり、ラップを引いた型に敷き詰める。
- ② 板ゼラチンを電子レンジで600W20秒で溶かし、コンポート汁に混ぜる。
- ③ ①に流し入れ固まるまで冷蔵庫で冷やす。

### ◎桃ムース

- ① 桃をミキサーにかけ、ピューレ状にする。
- ② 牛乳を沸騰直前まで温める。
- ③ ボウルに卵黄+グラニュー糖を入れ、すり混ぜる。
- ④ ③を混ぜながら、②を加え、①のピューレを入れ混ぜる。
- ⑤ 鍋でとろみがつくまで火にかける。
- ⑥ 火からおろし、板ゼラチンを入れ裏ごしする。
- ⑦ 生クリームを8分立てする。
- ⑧ ⑥がある程度冷めたら、⑦を入れ、ざっくり混ぜる。

### ◎仕上げ

- ① ジェノワーズを型の下にしき、桃のゼリーをのせる。

## 【製作ポイント】

- ・桃のムースに桃のピューレをいれ、桃の味を強めた。
- ・山梨県の地元でとれたたての桃を使った。
- ・中に桃のゼリーを入れることで涼しさを演出した。

# 11. サクランボとすもものミルククレープ

学籍番号 2114011

氏名 中村 幸恵



## 【 材料分量(6 人分) 】

・薄力粉	100g
・グラニュー糖	30g
・塩	2g
・全卵	2 個
・無塩バター	16g
・牛乳	80g
・バター	60g
・三温糖	20g
・水	20g
・ブランデー	20g
・生クリーム	200g
・グラニュー糖	20g
・すももジャム	30g
・サクランボ	8 個

## 【 作り方 】

- ① バター16g を溶かす。
- ② ボウルに薄力粉、塩、砂糖を入れる。
- ③ 牛乳を少し入れる。
- ④ バターを入れる。
- ⑤ 卵を入れる。
- ⑥ 牛乳全部入れる。
- ⑦ 30 分寝かす。
- ⑧ バターをフライパンに塗り、焼く。
- ⑨ 水を沸騰させる。
- ⑩ ボウルにバターと三温糖入れクリーム状にする。
- ⑪ ⑩に⑨とブランデーを加え混ぜる。
- ⑫ 生クリームに砂糖を入れ泡立てる。
- ⑬ クレープの上に生クリームを乗せる。
- ⑭ ⑬にクレープをのせバタークリームを乗せる。
- ⑮ すももをバタークリームの上に乗せる。
- ⑯ ⑬～⑮を 5 回繰り返す。
- ⑰ 一番上にクレープをのせ、すももジャムを塗る。
- ⑱ クリームをのせ、その上にサクランボのせる。

## 【 製作ポイント 】

- ・山梨の特産物のサクランボとすももを使用した。
- ・ミルククレープの層にすもも挟むことでより断面が綺麗に見える。

# 12. 2層のピーチムース

学籍番号 2114012

氏名 成嶋 美月



## 【 材料分量(6 カップ分) 】

### ◎ピーチムース

・桃	200g
・桃ジュース	100g
・グラニュー糖	30g
・桃ジュース	大さじ1
・ヨーグルト	50g
・生クリーム	100cc
・ゼラチン	4g
・水	大さじ2

### ◎ピーチゼリー

・桃ジュース	150g
・粉ゼラチン	2g
・食紅	適量

## 【 作り方 】

### ◎ピーチムース

- ① 桃をミキサーにかけてピューレにし桃ジュースを加え、ゼラチンは水で溶かし湯煎にかける。
- ② ①にグラニュー糖、桃ジュース、ヨーグルト、ゼラチンの順に入れその都度よく混ぜ湯煎にかけ生地をなめらかにする。
- ③ 別のボウルで生クリームを7分立てにし、②に立てた生クリームを加え混ぜ冷水にあてとろみをつける。
- ④ 容器に均等に入れ冷蔵庫へ入れ固める。

### ◎ピーチゼリー

- ⑤ 鍋に桃ジュース、ゼラチンをふり入れ、ふやけたら沸騰直前まで温めて冷水を当てて冷やす。食紅を加える。
- ⑥ ⑤を④にかけ冷蔵庫で冷やし飾り付けて完成。

## 【 製作ポイント 】

- ・季節にあった涼し気なグラスゼリーに仕上がった。
- ・桃をバラに見立てて飾り付けた。
- ・果汁 100%の桃ジュースを使用し、山梨の特産である桃をふんだんに味わえるようなスイーツになった。

# 13. チェリーロールパン

学籍番号 2114013

氏名 畠山 友輔



## 【 材料分量(3 人分) 】

・強力粉	150g
・上白糖	18g
・生イースト	4.5g
・卵	15g
・水	81g
・塩	2.7g
・無塩バター	18g
・脱脂粉乳	3g
・サクランボ	100g

## 【 作り方 】

- ① 粉類を混ぜ合わせる。
- ② 水でイーストを溶かす。
- ③ 粉にイーストと卵を加える。
- ④ 手捏(10 分間)。
- ⑤ バターを加えて再び 10 分間こねる。
- ⑥ 刻んだサクランボを加える。
- ⑦ ホイロで第一次発酵(100 分間)。
- ⑧ パンチしたら再びホイロで 20 分間発酵。
- ⑨ 4 つに分割し丸める。
- ⑩ ベンチタイム(15 分間)。
- ⑪ 成形する。
- ⑫ ホイロで最終発酵(40 分間)。
- ⑬ 表面に溶き卵を塗り、種を抜いたサクランボをのせる。
- ⑭ 焼成(220℃10 分間)。

## 【 製作ポイント 】

- ・旬の甲州市産サクランボを使用した。
- ・サクランボを混ぜこむ際につぶさずに刻むことで食感を残し、サクランボの存在感を出した。

# 14. すもものガトーショコラ

学籍番号 2114014

氏名 保坂 ゆら



## 【 材料分量( 5 人分) 】

### ◎すももジャム

- ・すもも 4 個(飾り用 1 個)
- ・グラニュー糖 80g
- ・レモン汁 5cc

### ◎ガトーショコラ

- ・チョコ(スイート) 200g
- ・生クリーム 100g
- ・卵 2 個
- ・薄力粉 大さじ1

- ・生クリーム(飾り用) 適量
- ・グラニュー糖 適量

## 【 作り方 】

### ◎すももジャム

- ① すももを洗い、切れ目を入れ鍋に入れて火にかける。
- ② 実を潰しながら煮る。
- ③ 砂糖を 1/3 加える。
- ④ 種を取り、残りの砂糖とレモン汁を加える。
- ⑤ 強火で一気に煮詰める。

### ◎ガトーショコラ

- ① オーブンを170℃に予熱、チョコは細かくしておく。  
卵は溶いて湯煎で常温にする。
- ② 生クリームを鍋で沸騰直前まで温めてチョコを入れたボウルに加え混ぜる。
- ③ 湯煎してチョコを完全に溶かす。
- ④ 卵を数回に分けて加えその都度よく混ぜる。
- ⑤ 薄力粉をふるい入れて混ぜる。
- ⑥ 型に流してオーブンで 20～25 分焼く。
- ⑦ 型から外して冷まし生クリームとすももを飾り完成。

## 【 製作ポイント 】

- ・ガトーショコラの濃厚な味にすももの甘酸っぱい味を合わせることで夏でもさっぱりと食べられる。
- ・すもものジャムから手作りしてすももの素材の味を活かした。

# 15. さくらんぼとヨーグルトのゼリー

学籍番号 2114015

氏名 丸茂 涼葉



## 【 材料分量(4 人分) 】

・プレーンヨーグルト	200g
・牛乳	50g
・砂糖	40~50g
・粉ゼラチン	3~4g
・水	50cc
・さくらんぼ	50g
・水	200cc
・レモン汁	小さじ 1/2
・粉ゼラチン	3~4g
・砂糖	40g

## 【 作り方 】

### ◎ヨーグルトゼリー

- ① 水にゼラチンを加えてふやかす。
- ② 別のボウルなどにヨーグルト、牛乳、砂糖をなめらかになるまで混ぜる。
- ③ ふやかしたゼラチンを 600W の電子レンジに 20~30 秒かけて②に加える。
- ④ 器に均等に注ぎ入れて冷蔵庫で 1 時間ほど冷やし固める。

### ◎さくらんぼゼリー

- ⑤ 水を 50cc 取り分け、ゼラチンを加えてふやかす。
- ⑥ さくらんぼは種をとる。
- ⑦ 残りの 150cc の水にレモン汁と砂糖を加えて砂糖が溶ける程度火にかける。
- ⑧ゼラチンも600W の電子レンジに 20 秒かけてとかし加える。
- ⑨粗熱が取れたらヨーグルトゼリーの上に均等に注ぎさくらんぼを加える。
- ⑩冷蔵庫で 1 時間以上冷やし固める。

## 【 製作ポイント 】

- ・山梨県産の紅秀峰のさくらんぼを使ってさくらんぼとヨーグルトの二層ゼリーを作った。
- ・ヨーグルトゼリーのヨーグルトを無糖にすることによって甘さが控えめになり、食べやすい。
- ・二層になるようにヨーグルトゼリーがしっかり固まっているか確認してからさくらんぼゼリーをながすと綺麗に仕上がる。

# 16. すももと紅茶のパウンドケーキ

学籍番号 2114016

氏名 溝渕 みく



## 【 材料分量(18cm 型 1 台分) 】

・すもも	2 個
・無塩バター	100g
・砂糖	100g
・薄力粉	100g
・アーモンドプードル	30g
・ベーキングパウダー	小さじ1
・卵	2 個
・紅茶葉	ティーバック1袋

## 【 作り方 】

- ① すもも 1 個は薄切り、1 個はみじん切りにする。
- ② ボウルにバター、砂糖を入れ白くなるまで混ぜる。
- ③ 溶き卵を数回に分けて入れる。
- ④ アーモンドプードルをいれる。
- ⑤ ふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れゴムベラでさっくりと混ぜる。
- ⑥ 紅茶葉とみじん切りにしたすももを入れる。
- ⑦ クッキングシートをひいた型に流す。
- ⑧ 薄切りにしたすもものをのせる
- ⑨ 180℃に予熱したオーブンで 25～30 分焼く。

## 【 製作ポイント 】

- ・紅茶の香りと今が旬のすももを合わせたしっとりジューシーなパウンドケーキに仕上げた。
- ・すももはそのままではか食べたことがなかったのでパウンドケーキに練り込んだ。
- ・暑い季節も食べられるよう、すももの酸味とパウンドケーキの甘さを合わせた。

# 17. すもものタルト

学籍番号 2114017

氏名 三井 彩



## 【 材料分量(3~4 人分) 】

### ◎パート・ブリゼ

・薄力粉	123g
・バター	73g
・卵黄	13g
・水	20g
・塩	2g
・グラニュー糖	20g

### ◎クレーム・ダマンド

・バター	60g
・粉糖全て	60g
・全卵	60g
・アーモンドプードル	60g
・粉糖	3g
・生クリーム	200g

## 【 作り方 】

- ① 卵黄に水を入れてよく混ぜ、塩・グラニュー糖を加えてよく混ぜる。
- ② 別のボールにバター・薄力粉を入れて手で捏ねる。
- ③ ①を②に入れたら混ぜ合わせてラップで平らに包み冷蔵庫でねかせる。
- ④ 粉糖・アーモンドプードルを合わせてふるいにかける。
- ⑤ バターをマヨネーズ状にする。マヨネーズ状になったら卵を5回に分けて加える。
- ⑥ 4のふるった粉類を入れて混ぜ合わせる。
- ⑦ パート・ブリゼを冷蔵庫から出して型にはめ、クレームダマンドを絞り180℃のオーブンで20~30分焼く。
- ⑧ 焼き終わったタルトに生クリームを一層敷いたらスモモをカットして並べ周りに生クリームを絞る。最後に粉糖をかける。

## 【 製作ポイント 】

- ・地元で夏の果物と言ったら桃やスモモなので地元が生産量日本一であるスモモを選び地元で作っているスモモを使い季節感を表現した。
- ・タルトの表面全体にスモモを綺麗に並べる事で地元食材をふんだんに使ったタルトに仕上げスモモの並べ方はバラなどの花を表現した。
- ・スモモは酸味があるためパート・ブリゼの甘さを強くし甘みと酸味が丁度良くマッチする様に仕上げた。



# 18. 桃のパナコッタ

学籍番号 2114018

氏名 山田 桃花



## 【 材料分量(3人分) 】

・生クリーム	200g
・砂糖	30g
・水	30g
・粉ゼラチン	5g
・牛乳	150g
・桃	1個
・レモン汁	50cc
・砂糖	15g
・水	50cc

## 【 作り方 】

- ① 水にゼラチンをふり入れふやかす。
- ② 鍋に生クリーム、牛乳、砂糖を入れ中火で混ぜながら加熱する。
- ③ 小さな泡が立ってきたら火から下ろす。
- ④ ゼラチンを入れ混ぜる。
- ⑤ 器に入れ2時間以上冷やす。
- ⑥ 桃を洗い、半分に切り、真ん中をくり抜く。
- ⑦ 6等分に切り砂糖、レモン汁、水を加える。
- ⑧ ラップをして電子レンジで600W3分加熱する。裏返して1分、粗熱が取れたら皮を外す。冷蔵庫に入れ冷やし好きなサイズに切る。
- ⑨ ⑤の上に乗せたら完成。

## 【 製作ポイント 】

- ・山梨県産の桃を使い甘さを引き出した。
- ・上にミントを乗せ、夏らしい涼しさを表した。

# 19. 南部茶シフォン

学籍番号 2114019

氏名 吉田 鈴菜



## 【 材料分量( 4 人分) 】

・卵黄	2 個
・砂糖	5g
・油	大さじ2
・牛乳	大さじ2
・薄力粉	40g
・南部茶	10g
・卵白	3 個
・砂糖	40g
・生クリーム 35%(飾り用)	100mL
・南部茶(飾り用)	5g
・砂糖(飾り用)	10g

## 【 作り方 】

- ① 卵黄に砂糖を加えすり混ぜ油を少しずつ加え、牛乳を加える。
- ② 薄力粉とミルサーで細かくした南部茶を合わせてふるい入れ泡立て器で混ぜる。
- ③ 卵白を泡立てる。ハンドミキサーを高速で泡立て砂糖を 3 回に分けて加える。その後低速にし 1 分混ぜキメを整える。
- ④ ②にメレンゲ 3 分の 1 を加え泡立てる。
- ⑤ 残りの半分はゴムベラで切るように混ぜ、残りのメレンゲが入っているボウルに入れゴムベラで混ぜる。
- ⑥ 少し高い位置から型に流し入れ 170℃に予熱したオーブンで 25 分焼く。
- ⑦ 焼きあがったら逆さまにして冷まし、冷めたら型から外し飾り用をして完成。

## 【 製作ポイント 】

- ・5 月～6 月が旬である南部茶を使用したシフォンケーキで南部茶の緑色と生地の色コントラストが楽しめる見た目を重視して製作した。
- ・砂糖を 3 回に分けて加えることでしっかりとしたメレンゲができ、高さのあるフワフワとしたシフォンケーキに仕上げることにこだわった。
- ・シフォンケーキの中に入れる南部茶は粗めに、飾り用の南部茶は細かくして茶葉の荒さも変えた。

# 20. キャロットケーキ

学籍番号 2114020

氏名 渡辺碧衣



## 【 材料分量(4人分) 】

・大塚にんじんパウダー	30g
・クルミ	50g
・レーズン	40g
・全卵	2個
・上白糖	100g
・サラダ油	200cc
・薄力粉	200g
・ベーキングパウダー	4g

## ◎チーズフロスティング

・クリームチーズ	150g
・粉糖	30g
・レモン汁	15g

## 【 作り方 】

- ① ボウルに全卵をよく溶きほぐし、上白糖、サラダ油、レーズン、クルミの順に入れてホイッパーでよく混ぜる。
- ② 薄力粉、ベーキングパウダー、にんじんパウダーを混ぜてふるいながら加えてゴムベラでさっくり混ぜる。
- ③ クッキングシートを敷いたパウンド型に生地を流し入れる。
- ④ 180℃に予熱したオーブンで40分焼く。

## ◎チーズフロスティング

ボウルにクリームチーズを入れて柔らかく練り、粉糖とレモン汁を加えてしっかり混ぜる。

## ◎仕上げ

- ① ケーキの粗熱が取れたら均等な大きさにカットしてチーズフロスティングを絞る(丸小口金)
- ② 食紅オレンジ、緑を作ってにんじんの形に絞る。

## 【 製作ポイント 】

- ・山梨県市川三郷町の特産品「大塚にんじん」を使用したケーキ。にんじんを混ぜることによって材料が柔らかくなり、軽く濃密な食感になる。また野菜なので低カロリーだけどにんじんの甘みでデザートらしさが出てダイエットおやつとしてもおすすめ。
- ・日本ではあまり馴染みがないけどアメリカやイギリスでは人気が高く、最近では韓国のカフェにも取り入れられていて見た目が可愛いと人気を集めているので見た目にもこだわった。

# 21. あけの金時のモンブラン

学籍番号 2111018

氏名 神田 歩



## 【 材料分量(4 人分) 】

### ◎メレンゲ

・卵白	60g
・グラニュー糖	40g
・アーモンドプードル	15g
・粉糖	15g

### ◎さつまいもクリーム

・さつまいも	250g
・生クリーム	150g
・グラニュー糖	20g
・黒ごま	10g

## 【 作り方 】

### ◎メレンゲ

- ① ボウルに卵白を入れ、グラニュー糖を少しずつ加えてツノが立つまで泡立てる。
- ② アーモンドプードルと粉糖を合わせてふるい、ゴムベラでさっくり混ぜる。
- ③ 1cm 程度の丸口金で直径約 6cm に絞り出し、110℃のオーブンで約 2 時間焼く。

### ◎さつまいもクリーム

- ① さつまいもは洗って茹で、皮を剥き裏漉し器でこす。
- ② グラニュー糖を加えてよく混ぜる。
- ③ 生クリームを少しずつ加え、なめらかになるまでよく混ぜる。
- ④ 下からメレンゲ、クリーム、メレンゲになるように重ね、モンブランの絞り口で上からクリームさつまいもクリームを絞る。
- ⑤ 黒ごまをふる。

## 【 製作ポイント 】

- ・山梨県産のあけの金時を使用し、あけの金時の冷めても変色しにくいという特徴を活かして、さつまいもの綺麗な色を保てるようにした。
- ・さつまいもに含まれる脂溶性ビタミンであるビタミン E と、生クリームなどの脂溶性食材と組み合わせることで吸収率が良くなるようにした。
- ・美肌を意識する若者はビタミン C を摂る傾向にあるので、ビタミン C が多く摂取できるさつまいもを使用した。

## 22. やさしい甘さのやさしい餡の水まんじゅう (アレルギー対応のおやつ)

学籍番号 2111020

久保木智美



### 【材料分量(各6人分)】

#### (やさしい餡)

#### ◎とうもろこし

白あん 50g  
甘々娘のとうもろこしパウダー 5g

#### ◎にんじん

白あん 50g  
大塚にんじんのパウダー 3g

#### ◎水ゼリー

A 

グラニュー糖	20g
アガー	12g
片栗粉	大さじ1

水 400mL

### 【作り方】

- ① 白あんにとうもろこしパウダーとにんじんパウダーをそれぞれ混ぜ、やさしい餡をつくる。
- ② やさしい餡をそれぞれ6等分に分け、手のひらで丸くまるめる。
- ③ 鍋にAを入れ、泡だて器等でよく混ぜておく。
- ④ ③に少しずつ水を加えながら中火にかけて混ぜる。
- ⑤ とろみがつくまで混ぜ、とろみがついたら鍋を火からおろす。
- ⑥ 小鉢に半分ほどの⑤を入れ、表面が固まりかけたら②のやさしい餡を入れ、更に⑤の水ゼリーを加える(餡が隠れるぐらい)。
- ⑦ ⑥を冷蔵庫に3~4時間に入れて、冷やし固める。
- ⑧ 固まったら、小鉢から抜き、お皿に飾る。

### 【製作ポイント】

- ・山梨県の地域食材である「甘々娘(とうもろこし)」と「大塚にんじん」のパウダーを使用し、『やさしい』色合いで、アレルギーの人、そうでない人も一緒に食べられる『やさしい』おやつ(和菓子)にした。
- ・野菜が苦手な子どもでも、ほんのり甘いやさしい餡にすることで、野菜と意識せずに食べられるよう工夫した。
- ・季節に合わせ、夏らしい水まんじゅうに仕上げた。

## 23. アジサイケーキ

学籍番号 2111058

氏名 楊 陽



### 【 材料分量(6 人分) 】

・薄力粉	70g
・卵	110g
・砂糖	50g
・生クリーム	300g
・桃	1/2 個
・みかんの缶詰	100g
・ブルーベリー	50g
・食紅(赤・青)	適量
・ミント	適量

### 【 作り方 】

- ① ケーキのスポンジを作り170℃のオーブンで30分焼く。
- ② 生地用と飾り用の生クリームを泡立てる。
- ③ 焼きあがったスポンジを冷蔵庫で冷やす。
- ④ フルーツをカットする。
- ⑤ スポンジを横に切って生クリームを塗っていきその間にフルーツを挟む。
- ⑥ カットフルーツと生クリームで飾り付けをする。
- ⑦ 最後にペパーミントとブルーベリーで飾り付けをして完成。

### 【 製作ポイント 】

- ・地域食材として桃をケーキに取り入れた。
- ・旬のブルーベリーを使用し、アジサイを表現することで季節感を出した。
- ・季節感を出すためにクリームをアジサイに見えるように飾りつけた。



山梨学院短期大学  
YAMANASHI GAKUIN JUNIOR COLLEGE

食物栄養科  
食物栄養科

パティシエコース・栄養士コース  
スイーツマイスターⅢ 2022年度制作レシピより

指導教員  
指導教員

食物栄養科教授 中川裕子  
食物栄養科助手 古屋七虹

