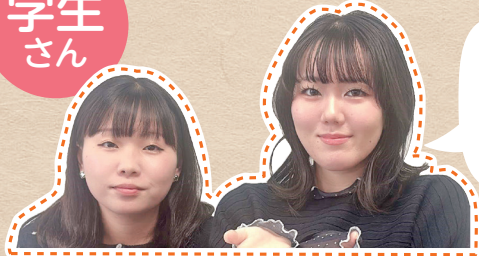


農家さんが愛情込めて育てた野菜 × 尚綱大学生生活科学部の学生考案レシピを紹介します。

117

学生さん



尚綱大学生生活科学部 4年

さかもと みさき

やない

阪本 美咲さん(左) 梁井 ももかさん(右)

シロップを塗るとケーキがしっとりとし、口当たりが良くなります。旬のメロンを飾ると豪華でとてもおいしくなります。



メロンのショートケーキ

【材料】(6号18cm)

〈6分の1ピース 494kcal 塩分0.2g〉

【スポンジケーキ】

卵 …………… 3個

グラニュー糖 ……80g

薄力粉 ……80g

A ベーキングパウダー

…………… 2g

B 無塩バター ……20g

牛乳 …………… 15g

【デコレーション】

生クリーム

・生クリーム

… 200cc(1パック)

・グラニュー糖 ……10g

シロップ

・グラニュー糖 ……20g

・水 ……………60g

フルーツ

・メロン

【作り方】

【スポンジケーキ】

① ボウルに卵を3個割り入れ、湯せんにかけながらハンドミキサーでほぐし、グラニュー糖を3回に分けて加え、リボン状になるまで泡立てる。

② Aのふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを2回に分けて①に加え、ゴムベラで粉っぽさが無くなるまで混ぜる。

③ ②に、湯せんにかけ温めておいたBをまわし入れ、ゴムベラで均一に切るように素早く混ぜる。

④ ケーキ型にオーブンシートを敷いて③を流し入れ、余分な気泡を5、6回机に打ち付けて潰し、160℃に予熱したオーブンで30～35分焼く(爪楊枝を刺し、生地が付かなかったら焼き上がり)。

⑤ 型から取り出してケーキクーラーの上で粗熱を取る。

⑥ 粗熱が取れたらスポンジケーキを横半分に切り、はけでシロップを塗る。その上から、泡立てた生クリームとメロンをお好みで飾って完成。

【デコレーション】

シロップは、グラニュー糖と水を鍋に入れ火にかけ、沸騰したら火を止めて冷ましておく。生クリームは、生クリームにグラニュー糖を加え、七分立てほどにしておく。メロンはくり抜いておき、皮も飾り切りしておく。



← 過去のレシピはこちらから



私が作るメロンは肥後グリーンという品種で、甘み強いのが特徴です。品種の力だけで甘みが強くなるのではなく、温度管理や日光の調節などを徹底することで甘さが引き立ちます。熟した肥後グリーンをぜひご賞味ください。

農家さん



メロン農家 古閑 智治さん(新町)



「恋する野菜」コーナーに関するアンケートにご協力をお願いします。
←QRコードを読み込み、回答をお願いします。(尚綱大学生生活科学部)