

## 第10回 館山りんごスイーツコンテスト 奨励賞受賞作品

<b>作 品 名</b>	りんごキャロットロールケーキ
<b>氏 名</b>	伊藤 春花・伊藤 花珠
<b>使用するりんごの品種</b>	ふじ

### 【材料と分量（10人前 天板1枚分）】

#### ～スポンジ～

- ・卵 4個
- ・グラニュー糖 90g
- ・薄力粉 80g
- ・牛乳 60ml
- ・人参 200g

#### ～りんごジャム～

- ・りんご 1個
- ・砂糖 50g
- ・レモン汁 15ml

#### ～チーズクリーム～

- ・クリームチーズ 100g
- ・砂糖 30g
- ・レモン汁 7ml
- ・生クリーム 100ml

### 【作り方】

#### <準備>

- ・オープンシートを天板に敷く
- ・薄力粉をふるっておく
- ・人参をすりおろし牛乳と合わせておく

#### ～スポンジ～

- ①卵黄に半分のグラニュー糖をまぜ、ハンドミキサーで白っぽく、もったりとするまで泡立てる。
- ②卵白に残りのグラニュー糖を半分ずつ加え、角が立つまで泡立てる。
- ③①に薄力粉、牛乳と人参を加えゴムベラで混ぜる。
- ④③に②のメレンゲを加え、さっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤型に流し入れ、表面をならし、天板を軽く上から落とし余分な気泡を消す。
- ⑥160℃に予熱したオープンで約30分焼く。焼けたら冷ましておく。

#### ～りんごジャム～

- ①りんごは皮を抜き、7mmほどの角切りにする。
- ②鍋に、りんご、砂糖、レモン汁を入れ混ぜたら3分置く。
- ③中火にかけ沸騰したらアクを取り除きながら時々混ぜ、りんごの色が半透明になりトロミがついたら火を消し冷ます。

#### ～チーズクリーム～

- ①クリームチーズを20秒レンジにかけ、柔らかくしてダマにならないように混ぜ、砂糖、レモン汁を加え混ぜる。さらに生クリームを少しずつ加えて混ぜる。

★最後にスポンジにチーズクリームをぬり、りんごジャムをのせて巻く。冷蔵庫で冷やし、切り分ける。



### 【PRポイントや工夫したこと】

- 人参を入れて栄養価を高めました。
- また、人参が苦手な人でも、りんごやクリームチーズの酸味や甘さで、おいしく食べられるように工夫しました。
- スポンジ生地は人参の色がきれいにできるように人参の分量を工夫しました。
- クリームは飽きないようにクリームチーズと生クリームの割合を工夫しました。