



色鮮やかな越後姫で おうちでできるケーキにチャレンジ!

最近は甘くてジューシーな越後姫が通販でも手に入るようになりました。実の中まで赤いのも越後姫の特長ですからとっても華やかなケーキになりますよ。



1本 1,346 Kcal
調理時間 50分

越後姫ロール

調理:新潟調理師専門学校

ふんわりホイップと越後姫の甘味がベストマッチ。

【作り方】

①天板にクッキングシートをしく。②卵黄にグラニュー糖を入れて白っぽくなるまで混ぜる。③卵白にグラニュー糖を数回に分けて入れてメレンゲを作る。④③へ②を入れて混ぜる。⑤④へ牛乳と薄力粉を入れて混ぜ、①へ流し入れ190℃のオーブンで10～12分焼く。⑥イチゴ、フルーツは2cm角に切る。⑦⑤の生地が冷めたら、グラニュー糖を入れてホイップした生クリームをぬり、⑥をのせて巻く。

【材料(1本分)】

(スポンジ)	(具材)
卵黄……………2個	生クリーム……………100cc
グラニュー糖……………30g	グラニュー糖……………8g
卵白……………2個	越後姫(イチゴ)……………3個
グラニュー糖……………30g	フルーツ缶……………中1缶
牛乳……………20cc	
薄力粉……………50g	



1本 1,812 Kcal
調理時間 40分

越後姫ケーキ

調理:新潟調理師専門学校

ふっくらスポンジに、彩り鮮やか越後姫!

【作り方】

①ボウルに卵を溶き、グラニュー糖を入れて混ぜる。②①を湯せんにかけて40℃くらいに温めて泡立てる。③バターと牛乳は合わせて湯せんにかけて溶かす。④②がリボン状になったら振るった小麦粉を入れる。⑤④へ③を混ぜ、型に流し入れて160℃のオーブンで20分焼く。⑥⑤が冷めたら3等分にスライスする(1枚余ります)。⑦イチゴはヘタを取り、8個は半分に切る。残りは切らない。⑧型に⑥の1枚を入れて、周りに半分にしたイチゴを、中に切らないイチゴを並べる。砂糖を入れてホイップした生クリームを入れて上からスポンジをのせる。⑨⑧を冷蔵庫で5～10分冷やしてから、型から抜いて上に生クリームを塗る。

【材料(15cmスポンジ)】

(スポンジ)	(具材)
卵……………2個	生クリーム(乳脂肪45%)……………200cc
グラニュー糖……………60g	砂糖……………大さじ2
バター……………20g	越後姫(イチゴ)……………12個
牛乳……………小さじ2	
小麦粉……………60g	



推薦

新潟調理師専門学校校長 吉田育子「美味の目」

越後姫は香りもよく、甘みも十分、中まで赤いのでとても鮮やかです。ただ、果肉がやわらかなため、生食ではないのですが、ケーキには不向きといってプロの方はあまり使いたがりません。でも、鮮度のいいものを十分に加熱して、手早く作ってすぐに食べれば、これほど美味しいイチゴもありません。その点、早朝摘みで加冷した下條さんの越後姫はケーキにも向きます。また、桃色越後姫はトッピングに使うととても可愛いですよ。