



## 【料理／スイーツ部門 最優秀賞】

### ふわふわマーブルシフォンケーキ

～金ごまソースとシャーベット添え～

キャリナリー製菓調理大阪校 カフェ総合本科2年 大西花奈様



#### 【材料】

- 金ごま生地  
卵黄 40g / 砂糖 10g  
A 金ごま油 10g / サラダ油 20g  
B 金ねりごま 15g / お湯 10g  
牛乳 40g / 薄力粉 43g / B P 1.5g
- 黒ごま生地  
卵黄 40g / 砂糖 10g  
A 金ごま油 10g / サラダ油 20g  
B 黒ねりごま 15g / お湯 10g  
牛乳 40g / 薄力粉 43g / B P 1.5g
- メレンゲ  
卵白 160g / 砂糖 50g
- ◎ごまソース  
水 14g / 砂糖 10g / 金ねりごま 15g
- ★クリーム  
生クリーム 80g / 砂糖 8g

#### 【手順】

- 各生地同様
- 1. 各ねりごまは混ぜる直前に合わせ、薄力粉とB Pを合わせてふるう
- 2. 卵黄に砂糖を入れ白っぽくなるまで混ぜ合わせAを加えながら乳化させる
- 3. 2にBを加えよく混ぜる
- 4. 3に牛乳を入れながら混ぜ、生地がゆるんだら粉類をいれ粉気がなくなるまでよく混ぜる
- 5. メレンゲを作り半分に分け各生地となじませゴムベラでざっくり混ぜる
- 6. 型の底に各ゴマを散らしその上から交互になるように流し込む
- 7. オーブンを200度に予熱し180度に下げ23分ほど焼き 焼き具合を見る
- ◎ごまソース／材料を耐熱ボールにいれ温める
- ★クリーム／8分立てで仕上げる

【企画主旨】シフォンケーキのふわふわとした食感が好きでごまを使ってアレンジしようと思いました。甘いだけではなくさっぱりとしたシャーベットとごまの風味を引き立つアイスを添えることでお口直しにして頂きたいと思いました。

【商品コンセプト】お口直しにあっさり。

【商品ターゲット／ポイント】見た目でも味でも楽しんでもらえるようにマーブル柄で2種類のごまを使うことで風味豊かにしよりごまを感じていただけます。  
底にゴマを入れることでプチプチとした食感があり金ごまの味を感じてもらえるように甘さ控えめにしたソースやさっぱりとしたシャーベットもあります。