

Olive Japanese cake

健康オリーブ料理
レシコンテスト 2016
入選作品

オリーブの和風ケーキ

作 者 後川 智子

コ メ ン ト オリーブでジャムを作ったらどんな味になるんだろう？マルキン醤油のカステラは美味しいかな？と思ったことがきっかけで作りました。両方をいかし、しっかりと和風ケーキに仕上げました。



オリーブを用いた健康長寿の島づくり推進協議会

材 料 (6人分)

- しょうゆカステラ
- A { 豆乳…………… 大さじ1.5
- はちみつ…………… 大さじ2
- マルキン初しぼり生醤油…… 小さじ1.5
- 卵…………… 2個
- てんさい糖 (※ふるう) …… 60g
- 強力糖 (※ふるう) …… 60g
- オリーブオイル…………… 30g
- オリーブペースト
- オリーブの種抜き…………… 150g
- てんさい糖…………… 60g
- デコレーション用
- 生クリーム…………… 100cc
- グラニュー糖…………… 15g
- オリーブペースト
(甘味のついていないもの) …… 50g
- ミックスナッツ (無塩のもの) …… 50g
- オリーブのみじん切り
(ミキサーかける前) …… 大さじ2
- レモンの皮 (すりおろしたもの) …… 適量

作 り え

- しょうゆカステラ
- 1. 全卵をボールに割り入れ泡立てていく。途中でてんさい糖を何度かにわけて振るい入れる。泡立て器を持ち上げて生地にはリボンが書けるぐらいしっかり泡立てる。
- 2. 強力粉を入れ、切るように混ぜる。
- 3. Aをレンジで軽く温めてゴムヘラにつたわせながらまわし入れ、切るように混ぜる。オリーブオイルも同様に入れ、混ぜる。
- 4. クッキングペーパーを敷いた型に入れ、トントン落とし空気を抜く。オーブンで180℃15分、150℃30分焼く。焼けたら型から出し、さかさにして冷ます。
- オリーブペースト
- 1. オリーブをさっと湯どおしする。
- 2. みじん切りにし、鍋に入れ、てんさい糖・水100ccと共に煮つめ甘味を出していく。バットに入れ冷ます。(大さじ2よける)
- 3. ミキサーにかけてペーストにする。
- デコレーション
- 1. 生クリームとグラニュー糖を氷水にあてながら泡立てる。角がしっかり立つぐらい泡立てる。
- 2. オリーブペースト (甘味のついていないもの) とレモンの皮のすりおろしを入れ混ぜ、オリーブの生クリームを作る。
- 3. ミックスナッツのみじん切りにし、オリーブのみじん切りと別々にカラいりした後混ぜる。
- 4. しょうゆカステラを横半分に切り、オリーブペーストをぬる。全体にオリーブの生クリームをぬり、3をサイドに飾り出来上がり！！