

第8回高校生スイーツコンテスト結果

テーマ：『クリスマスケーキ』



【グランプリ】

愛知県立豊橋南高等学校 荻原知夏さん

作品タイトル：『White Christmas ～いちごゼリーをのせて～』

★作品について

赤・緑・白のクリスマスカラーで華やかに仕上げたクリスマスケーキで、ビスキュイは2色を交互に重ね、しま模様になるように工夫した。甘いホワイトチョコレートムースに酸味を残したいちごゼリーを合わせて味にもこだわり、デコレーションも同系色のいちごやホワイトチョコレートの飾りなどでまとめている。



▽講評

クリスマスらしい華やかな見た目で、綺麗に重ねたしま模様のビスキュイや断面の美しさから技術の高さが伝わりました。甘味と酸味のバランスを考えた味の組み合わせや様々なパーツで工夫したデコレーションが高評価となりました。



【準グランプリ】

愛知県立豊丘高等学校 黒川咲嬉さん

作品タイトル：『小さな町のあわてんぼうなクリスマス』

★作品について

このケーキを見て思わず笑顔になるような明るくにぎやかなクリスマスをイメージして制作した。土台は、ロール生地を使用し、切り株に見立てた。デコレーションには、アイシングクッキーで雪だるまやプレゼント、サンタクローズの靴を制作し、クリスマス感を表現した。

- ①「あわてんぼうのサンタクローズ」
 - ②アイシングクッキー（スーマン）
 - ③アイシングクッキー（プレゼントボックス）
- ・アイシングクッキー（サンタさんのくつ×2）
・家たスエーデン生地
・生クリーム
・雪の結晶 ホワイトチョコ



▽講評

一目見て、楽しいクリスマスが想像できました。土台には、ロール生地を使用し、太く巻いて切り株を表現している点や、デコレーションの工夫が高評価となりました。タイトルにもあるように、あわてたサンタクローズが煙突に落ちてしまった様子が表現されており、ユーモアあふれる作品だと感じました。





【愛知県教育委員会賞】

修文学院高等学校 若林亜華葉さん

作品タイトル：『優しいクリスマスチョコムースケーキ』

★作品について

米粉、きび砂糖、豆乳、米油などを使用したヘルシーなスポンジ生地を使用した。白いケーキの中にチョコレートムースを入れて見た目も味も締まるように工夫している。コーンフレークで作った松ぼっくり、いちごで作ったサンタ、フルーツなどをバランスよく飾り、雪をイメージした粉糖で仕上げている。

▽講評

見た目はシンプルな白いケーキですが、ナッペや絞りの技術が高く、フルーツや松ぼっくりなどもバランスよく飾られています。カットしたときに2色のムースが出てくるのも楽しく、グルテンフリーのスポンジ生地を使用するなどの工夫も高評価でした。



【名古屋市教育委員会賞】

愛知県立豊橋南高等学校 水野果音さん

作品タイトル：『クリスマスリースタルト』

★作品について

クリスマスリースをタルトで表現した。サクサクとした食感のタルト生地にしっとりとした食感のアーモンドクリームを組み合わせた。デコレーションでは、フルーツのバランスにこだわり、クッキーやホワイトチョコレートでクリスマス感を演出した。

▽講評

ホールだけでなく、様々な大きさにカットしたいちごを使用して飾り付けがされており、全体的にとってもバランスの良い点が高評価となりました。フルーツを飾るだけでなく、クリスマスらしさを出すために、ジンジャークッキーやホワイトチョコレートで制作した雪の結晶も飾られており、工夫が見られました。



いちごは1個・2個・3個のものを使い、フルーツのバランスを調整した。隣にホワイトチョコレートで飾り、どの角度から見ても美しく飾り付けた。



中心から作っていくと、飾り付けが簡単で、クリスマスらしい味と見た目になります。





【敢闘賞】

藤ノ花女子高等学校 大場結衣さん、鶴田紗梨さん

作品タイトル：『雪の上にそびえ立つマカロンツリー』

★作品について

雪の上にそびえ立つツリーをイメージしたケーキで、もみの木をマカロン、雪を生クリーム、オーナメントをアラザンや生クリーム、モールを飴細工で表現している。中はチョコレートムースとラズベリームースが入っており、スポンジ生地は愛知県産の米粉を使用して地産地消への貢献なども意識している。



▽講評

マカロンや飴などを使用した可愛く楽しい見た目や、様々な味を楽しむことができる工夫などからクリスマスにぴったりのケーキだと感じました。地産地消への意識や米農家の方々に喜んでもらいたいという願いも素晴らしかったです。

【敢闘賞】

第一学院高等学校博多キャンパス 牧ひなたさん

作品タイトル：『Saint Rouge』

★作品について

いちごなどのベリー系をたっぷり使用したムースケーキ。土台はビターに仕上げたココアスポンジ、中は酸味を活かしたフランボワーズムースとクリームチーズムース、表面はいちごとフランボワーズのグラサージュの4層で構成されている。デコレーションのいちごは、福岡県産の「あまおう」を使用し、ブルーベリーやタイム等で華やかに仕上げた。



▽講評

ベリーのグラサージュの上に、生クリームを均等に美しく絞り、福岡県産の「あまおう」を主とし、ブルーベリーやタイムが飾られており、とても華やかなデコレーションが高評価となりました。デコレーションだけでなく、断面にはピンク色のフランボワーズムース、白色のクリームチーズムース、ココアパウダーを使用したココアスポンジと、とても見栄えが良いと作品だと感じました。

