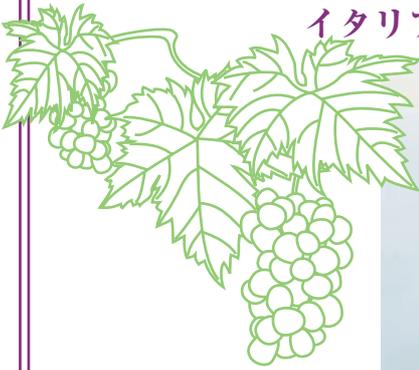


2004年 カリフォルニア・レーズンを使った  
イタリアンテイストの給食メニューアイデアセミナー



## ピパセネール Ricotta Cheese Baked Cake

講師：日高良美氏（「アクアパッツァ」「マンジャ・ペッシェ」総料理長）

### 材料（10人分）

リコッタチーズ	200g
グラニュー糖	200g
小麦粉	200g
ベーキングパウダー	7g
ビターチョコ	40g
ラム酒	30cc
無塩バター	20g
カリフォルニア・レーズン	80g
卵	3コ

### 作り方

1. リコッタチーズを裏漉しにする。割りほぐした卵、グラニュー糖、小麦粉、ベーキングパウダーとよく混ぜ合わせる。
2. カリフォルニア・レーズン、ビターチョコ、ラム酒を加え、直径18cmの型に流し込み、200℃のオーブンで30～35分程度焼き上げ、カットして供する。

### 栄養価（1人分） ※レシピの分量を10人分で計算

		レーズンを 使用しない場合
エネルギー (kcal)	264	240
タンパク質 (g)	6.6	6.4
脂質 (g)	5.8	5.8
炭水化物 (g)	44.5	38
カリウム (mg)	158	99
鉄 (mg)	0.7	0.5
レチノール当量 (μg)	50	50
ビタミンD (μg)	0	0
食物繊維総量 (g)	1	0.7
食塩 (g)	0.4	0.4