

## I-4-4 II. トマトを用いたケーキの提案

夏場に大量に収穫できる完熟トマの利用の一提案として、完熟トマトをミキサーでジュースにし、その後、弱火で加熱濃縮したトマトペーストを調製した。このトマトペーストはパスタソースの材料としても利用できるが、今回はお菓子に利用し、トマトケーキの調製を検討した。

### 1. トマトケーキの調製

#### 1) 材料 (15センチの丸型)

トマト 2個 (新鮮重量 230g から 150g まで濃縮)  
植物油 (太白ごま油) 70g  
きび砂糖 100g  
鶏卵 L玉 1個  
\*薄力粉 125g  
\*重曹 3g  
\*ベーキングパウダー 2g \*あわせてふるう  
\*シナモンパウダー 4g  
\*クローブパウダー 2g  
クルミ (ローストしたもの) 60g

#### 2) トマトピューレの調製

トマトを切り、ミキサーにかけジュース状にしたものを、鍋に移し、中火にかけて煮詰める。今回新鮮トマト 2個 230g から 150g になるまで煮詰め全量を用いた。

#### 3) 作り方

- ① ボールに植物油、きび砂糖、といた鶏卵を入れ泡だて器でよく混ぜる。トマトピューレも加えて混ぜる。
- ② 粉ものを入れ、ゴムベラで練らないようにさっくりと混ぜ、クルミを加え混ぜる。
- ③ オーブンシートを敷いた型に流しいれ、170℃のオーブンで 35分焼成する。

- ④ 焼きあがったら、型ごと網にのせて粗熱をとり、型から外し冷ます。
- ⑤ 飾りにアイシングをするときは、粉糖 25g に水 5g をあわせて練り、冷めたケーキの上からスプーンで糸状にかける。

4) まとめ

野菜を添加したヘルシーなスイーツの調製を試みた。チーズケーキは作り方が異なる2種をかぶを添加して調製した。野菜無添加のチーズケーキと比べると、カブの風味とざらっとした食感がありかぶを入れることにより嗜好性も高くなった。またケーキの材料としてあまり用いられないトマトをアメリカのキャロットケーキと同じようなスパイスケーキの材料として利用した。スパイスが聞いており、トマト独特の青臭さは感じられず、トマトのグルタミン酸のうまみが感じられるケーキが調製できた。



材料しトマト



ミキサーにかける



濃縮トマ

ト



焼成前



焼成後焼き上がり



完成品



断面図



アイシングしたケーキ