

第5回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

メニュー名

アップルビスケーキ～感謝を込めて～

氏名:

庄司 陽葉

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

大好きな祖母への感謝を込めて作りました。
青森の祖母は、毎年たくさんのりんごを私の家に送ってくれます。そのりんごを使ってお菓子を作ろうと思いました。

甘さ控えめで、りんごの爽やかさが口の中に広がります。これを祖母に食べてもらい、「ありがとう」の気持ちが伝わればいいなと思います。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●ビスケット		
薄力粉	70g	①バターは常温にしておく。クリーム状にしたバターに砂糖を加え、よく混ぜる。 ②薄力粉、塩を加え切るように混ぜ、サラサラの状態にする。 ③牛乳を少しづつ加え、ある程度まとまってきたら手でこね、伸ばす、まとめるを数回繰り返す。 ④めん棒で薄く伸ばし、型をとる。フォークで10個ほど穴をあける。 ⑤180℃に予熱したオーブンで20分程度焼く。
バター	20g	
砂糖	12g	
牛乳	25g	
塩	ひとつまみ	
●バラのりんご		
りんご	1/2個	⑥りんごは皮をむかずに薄く切る。 ⑦砂糖10gと水を加え、りんごが透き通るまで加熱する。 ⑧りんごを火からおろし、手で触れられるくらいの温度になるまで冷まし、巻いてバラの形にする。 ⑨生クリームに砂糖10gを加え、ハンドミキサーで泡立てる。 ⑩焼けたビスケットを牛乳に浸す。 ⑪下から、⑩→⑨→⑩→⑨→⑩の順に皿に盛り、⑧をトッピングし、⑨の生クリームでデコレーションする。
砂糖	20g	
水	少々	
生クリーム	100cc	
牛乳	100cc	