

メニュー名

蕎麦屋の甘味盛り合わせ

氏名:

山田 清隆

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

僕の両親が経営している蕎麦屋の手伝いをしている時、お客様の満足そうな表情をたびたび見えています。そこで、お客様に美味しい蕎麦を提供している両親に感謝を込めて蕎麦でスイーツを作りました。

ケーキは蕎麦粉100%を使い、蕎麦の良い香りを残し、弾力のある力強いものができました。アイスは蕎麦茶をふんだんに使い香りを大事にしました。日頃遅くまで頑張ってるので『甘味』で和んでくれれば僕も嬉しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●蕎麦茶アイス		
牛乳	150cc	1. 鍋に牛乳と蕎麦茶を入れ弱火で濃く煮出す。蕎麦茶が十分に出たら鍋ごと氷水に付けて粗熱をとる。 2. 生クリームに半分グラニュー糖を入れ泡立てる。 泡立ったら卵黄を入れて混ぜ、蕎麦茶を煮出して冷やした牛乳とよく混ぜて冷凍庫で冷やす。 3. 30分ごとによく練るように混ぜる。
蕎麦茶	20g	
生クリーム	100cc	
グラニュー糖	30g	
卵黄	1個	
●シフォンケーキ		
(1ホール)		1. 卵黄をほぐして半分の量のグラニュー糖を入れて白っぽくなるまで混ぜる。 2. 卵黄のボールにサラダ油を少しずつ入れて混ぜ、水も少量ずつ入れて混ぜる。 3. 卵黄のボールに蕎麦粉とベーキングパウダーと塩をふるい入れよく混ぜる。 4. 卵白を別のボールに入れ、残りのグラニュー糖も入れて角ができるまで泡立てる。 5. メレンゲができたらメレンゲを半分卵黄のボールに入れ泡立て器で混ぜ、混ぜたらもう半分のメレンゲを卵黄のボールに入れてゴムベラでさっくりと混ぜる。 6. オーブンを170度に余熱する。 7. 型に生地を流して、高いところから2回程落として無駄な空気を抜く。 8. オーブンで25分焼いて、温度を150度に下げて15分焼く。 9. 焼けたら瓶などに刺して逆さにして粗熱をとる。
蕎麦粉	70g	
ベーキングパウダー	5g	
塩	少々	
卵黄	5個	
グラニュー糖	70g	
サラダ油	50cc	
水	50cc	
卵白	6個	
●きな粉ソース		
板チョコ (ホワイトチョコ)	1枚	1. ホワイトチョコを細かく刻んで牛乳とグラニュー糖と無塩バターと共に鍋に入れて弱火で温める。 2. 1が煮たってホワイトチョコと無塩バターが完全に溶けたら、きな粉を加えてよく混ぜて1度煮たさせる。 3. 煮たったらザルで1度濾す。
牛乳	50cc	
グラニュー糖	10g	
無塩バター	20g	
きな粉	20g	
黒蜜	少々	1. 皿にきな粉ソースを敷いて、6分の1程度に切ったシフォンケーキを乗せて、アイスを丸くまとめて、最後に黒蜜をかける。 2. まとめて、最後に黒蜜をかける。
		完成。