

メニュー名

和のあそびどころ
～ゆずとおもちとほうじ茶と、時々黒蜜～

学校名: 千葉県立市川東高等学校

氏名: Uさん

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

いつも私のことを支えてくれる母に。
母の大好きな和の食材を使って感謝の気持ちを込めて作りました。

母のそばに居るとホッとするとところをほうじ茶で、
陽気なイメージを水玉模様で、優しいところを求肥と黒みつで、サッパリしているところをゆずで表しました。

いつもありがとうございます！



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
<土台>			
クラッカー	1袋	①バターをレンジで30秒ほど加熱し、溶かしバターにする。 ②砕いたクラッカーを①に加え、よく揉む。 ③②を型に入れ、180度に予熱したオーブンで10分焼く。	85
バター	15g		
<求肥>			
白玉粉	25g	①白玉粉を耐熱容器に入れ、少しずつ水を加え、よく混ぜる。 ②①がよく混ざったら砂糖を入れ、さらに混ぜる。 ③②を電子レンジで1分20秒加熱し、混ぜる。 ④③をもう一度レンジで30秒ほど加熱して混ぜる。 ⑤片栗粉(分量外)をひいたバットに③を落とし、伸ばす。	1分
水	50g		
砂糖	50g		
<ほうじ茶ムース>			
生クリーム	150g	①ホワイトチョコを溶かし、ムースフィルムに水玉模様を描く。 ②生クリームを角が立つまで泡立てる ③卵黄と【A】グラニュー糖を白っぽくなるまで混ぜ、ほうじ茶パウダーを加える。 ④牛乳と【B】グラニュー糖を鍋に入れ温めます。 ⑤④を沸騰直前まで温め、卵黄が入ったボウルに少しずつ加え混ぜ、鍋に移し替える。 ⑥⑤をとろみがつくまで火にかけ、とろみがついたら火を止め、ふやかしておいたゼラチンを加え溶かす。氷水につけ、粗熱を取る。 ⑦鍋に②をひとすくい加え混ぜ、残った生クリームのボウルに移してよく混ぜる。 ⑧⑦が混ざったら、トレイに土台のクラッカーを乗せ、①の水玉模様のムースフィルムを輪にして置く。 ⑨⑦のムースを絞り袋に入れ、ムースフィルムの高さ1/2まで絞り出す。 求肥と黒蜜を入れ、さらに絞る。 ⑩表面を整えて、冷蔵庫に入れる。	※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
ほうじ茶パウダー	7g		
卵黄	2個		
【A】グラニュー糖	27.5g		
【B】グラニュー糖	27.5g		
牛乳	200g		
ゼラチン	5g		
ホワイトチョコ	適量		
黒蜜	適量		
ムースフィルム	5枚		
<飾り>			
ゆずジャム	適量	①ホイップ用に生クリームを少量泡立てる。 ②表面が固まったらゆずジャムを塗り、ホイップクリームを絞り、ゆずピールと金箔を乗せて完成。	
ゆずピール	適量		
金箔	適量		
生クリーム	適量		