

メニュー名

リンゴブーケ

学校名: 岩手県立宮古水産高等学校

氏名: Y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

私は漁師の家に生まれました。父と一緒に母もウニやアワビ漁に出掛けます。母が船を操縦し、父がウニやアワビを捕るというスタイルで漁をし、私たち家族の生活を支えてくれています。

寒い冬の海にも出掛け元気に働いてくれる父と母に感謝の気持ちを込めて、リンゴブーケのお菓子を考えました。特に母の誕生日は12月なので、いつも笑顔で支えてくれる母が喜んでくれるように母の大好きなリンゴを使ったレシピを考えました。

母の誕生日にこのレシピで作ったお菓子をプレゼントしたらたいへん喜んでくれました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
I リンゴブーケづくり			90
リンゴ(紅玉)	3/4個	① リンゴをよく洗い、皮をむかずに薄くスライスする。	
水	100cc	② 鍋に、水、リンゴ、砂糖を加え火にかける。リンゴがしんなりしたらバターを加え煮る。	
砂糖	30g	③ ちょうど良い柔らかさで煮えたら、鍋からリンゴを出し、広げて冷ましておく。	
バター	10g		
II タルト生地づくり			
薄力粉	55g	④ 薄力粉を振るっておく。	
バター	20g	⑤ やわらかく練ったバターに、砂糖、卵黄、バニラエッセンスを加えよく混ぜる。	
砂糖	15g	⑥ ④と⑤を合わせよく混ぜ、タルト型に敷く、重りをのせて170℃で15分焼く。	
卵黄	15g		
バニラエッセンス	少々		
III レアチーズクリームづくり			
牛乳	大さじ1	⑦ 牛乳に粉ゼラチンを入れふやかしておく。	
粉ゼラチン	小さじ1	⑧ クリームチーズをやわらかく練って、砂糖、生クリームを8分立てにして加え、なめらかにする。	
クリームチーズ	50g	⑨ ⑦を電子レンジにかけ、粉ゼラチンを溶かす。	
砂糖	10g	⑩ ⑧と⑨をよく混ぜ、レモン汁を加え冷やす。	
生クリーム	20cc		
レモン汁	少量		
IV 仕上げ			
☆仕上げ		⑪ II で焼き上がったタルト生地にIIIのクリームを絞る。	
抹茶シュガー	適量	⑫ その上にIのリンゴをバラの形になるように飾る	
		⑬ 飾りチョコ(レシピは下記参照)をのせたら、抹茶シュガーを振りかけ完成。	
飾りチョコ(バラ)			
ミルクチョコレート	25g	① チョコレートと水飴と水を混ぜ合わせ、湯煎で溶かす。	
水飴	20g	② ①が溶けたら、氷水で冷やしながらかよく混ぜる	
水	5g	③ 手で触れる固さに冷えたら、花びらの形に成形していく	
		④ バラの形に整える	
飾りチョコ(葉・バラ)			
ホワイトチョコレート	23g	① チョコレートと水飴と水を混ぜ合わせ、湯煎で溶かす。	
水飴	20g	② ①が溶けたら、2/3(バラ用)と1/3(葉用)に分け、バラ用には赤色の食紅を入れ、葉用には抹茶パウダーを入れ、それぞれ氷水で冷やしながらかよく混ぜる。	
水	5g	③ 手で触れる固さに冷えたら、バラ用は花びらの形に成形し、	
食紅(赤)	少量	葉用は爪楊枝を使って葉っぱの形になるよう成形する。	
抹茶パウダー	少量		

【分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間