

メニュー名

春のおとずれ

学校名: 明治学院 高等学校

氏名: 神田 侑来

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

これは和歌山県に住むおばあちゃんのために作りました。子供の頃からずっとおばあちゃん子でした。しかし、和歌山から引っ越してしまってから疎遠になってしまっています。なので一番感謝を伝えたいとおもい作りました。

おばあちゃんは和菓子も洋菓子も好きだし、茶道をやっていてお花見をよくします。なので季節感もだしながら簡単に食べられるようにしました。チョコのタルトはホワイトチョコレートのソースと抹茶パウダーをかけてお抹茶とあうように工夫したりイチゴをそのままつけてフレッシュさが出るようにしました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
☆フルーツ寒天		
サイダー	250ml	① サイダーを鍋で温める。 ② 「①」に粉寒天を入れて沸騰させる。 ③ 製氷機を軽くぬらしておく。 ④ フルーツを細かめにカットする。 ⑤ 「③」でぬらした製氷機にフルーツを入れる。 ⑥ 「②」を製氷機に注ぎ込む。 ⑦ 冷蔵庫で冷やす。 ⑧ 製氷機から取り出す。 完成！！
粉寒天	2g	
カットフルーツ ↑(市販)		
キウイ	1かけ	
ラズベリー		
オレンジ	1房	
グレープフルーツ	1房	
イチゴ	1つ	
パイナップル	1かけ	
☆チョコレートタルト		
●ダークチョコレート	45g	① ●を湯煎にかけながら混ぜる。 ② 「①」に卵黄1つを加えて混ぜる。 ③ バターを室温にもどし上白糖を加える。 ④ 「③」に卵黄1つを加えて混ぜる。 ⑤ 「④」に薄力粉を加える。耳たぶより少し柔らかくなるくらいに調整する。 ⑥ 型に生地を入れて160℃で15分焼く。(重しをのせる) ⑦ 「②」を「⑥」に入れて160℃で5分焼く。 ⑧ ○を湯煎で溶かし混ぜる。 ⑨ 「⑦」の余熱がとれたら「⑧」をかけて冷蔵庫で冷やす。 ⑩ 形を整えて仕上げに抹茶パウダーを振りかける。 完成！！
●生クリーム	小さじ3	
●上白糖	小さじ1	
卵黄	2個	
バター	20g	
上白糖	小さじ3	
薄力粉	30g	
○ホワイトチョコレート	22g	
○生クリーム	小さじ2.5	
抹茶パウダー	適量	
卵黄	2個	
☆二種のお団子		
○白玉粉	25g	① ○と●をそれぞれ混ぜて、両方とも耳たぶくらいの硬さにする。 ② 「①」をちょうどいい大きさに丸める。 ③ 「②」を熱湯に入れて浮いてくるまでゆでる。 ④ ゆであがったら氷水でしめる。 ⑤ ○と●をそれぞれ2個ずつ串に刺す。 ⑥ ○には練乳といちごのスライスのをせる。 ⑦ ●にはあんこのをせる。 完成！！
○いちご	3個	
○上白糖	小さじ2.5	
練乳	適量	
いちご	一個	
●白玉粉	25g	
●水	適量	
●抹茶パウダー	適量	
●上白糖	小さじ3	
あんこ	適量	