

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 申込用紙

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号 3207

メニュー名

リンゴのパンプディング

学校名: 上田西 高等学校

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

自分の両親は夜遅くまで仕事をしています。それから、自分たちの夕食を作っています。いつも疲れているのにご飯を作ってくれる両親に仕事の疲れをとってもらうために、旬のリンゴを使って子供たちでも簡単に作れるお菓子にしました。このリンゴを使ったお菓子で日頃の疲れをとって欲しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
●煮りんご リンゴ CCレモン	2コ 500ml	○初めに ① リンゴの皮をむき8等分にします。 ② 鍋にCCレモンと8等分したリンゴを入れます。 ③ リンゴがやわらかくなるまで煮たら終わりです。 ※水、粉糖、レモンの果汁を入れて煮るよりもCCレモンで煮ることによって作る時間を短縮できる。	70分
●卵液 卵 牛乳 グラニュー糖 生クリーム	4コ 200ml 50g 120g	① 卵をボウルに割り、卵をかきまぜます。 ② 次に牛乳を少しずつ入れながら卵とまぜあわせていきます。 ③ グラニュー糖と生クリームを卵と牛乳を混ぜた所に入れ、混ぜ合わせます。	
●土台 食パン (8枚切り)	4枚	① パンの耳を四角に4等分します。 パンの耳は半分にします。	
いちご	4コ	○器にのせる ① 切ったパンと煮たリンゴを交互に円を書くようにおきます。 ※この時、真ん中に穴があくのでそこには、パンの耳を敷き詰めます。 ② 次に卵液をパンに浸みこませていきます。 ③ パンに卵液を浸みこませたら、予熱180℃にしておいたオーブンに30分入れます。 ④ 焼き上がったら、いちごを真ん中におき、花に見えるようにします。 仕上げに粉砂糖を振りかけて完成です。	
			※調理時間は2名分を作る合計の調理時間