

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 3254

メニュー名

感謝～花の練り切り～

学校名: 東京都立忍岡 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

私はこのねりきりで、家族への感謝の気持ちを伝えようと思い、つくりました。これらは全て、花をイメージしていて、カスミソウ、ガーベラ(ピンク)、ダリア(白)は花言葉が「感謝」であるものを選びました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
●求肥 白玉粉 3g 上白糖 6g 水 6cc 水飴 1g 片栗粉 適量 ●生地 白こしあん 150～160g 求肥 15g ●練り切り 黒こしあん 58g 白こしあん 28g 生地 150g クルミ 2g 人参パウダー 2g 着色料(赤・黄・紫) 適量		① 耐熱ボウルに白玉粉・水半分を加え、ペースト状にし、残り水を加え、溶き、上白糖も加えて、レンジ(600w)で20秒加熱。上白糖が溶けたらレンジ(600w)で少しずつ加熱し、透明感のでるくらいまでする。 ② 水飴も加え混ぜる。 ③ 片栗粉をバットにふるい、その上に②を、またその上に片栗粉をふるい、粗熱をとる。完全に冷えるまで冷蔵庫で冷やす。 ① 耐熱ボウルに白あんを入れ、キッチンペーパーでふたをして、レンジ(600w)で1分30秒くらいずつ加熱し、ホックリするまでする。 ② 求肥を加え、よく混ぜる。濡らした布巾の上でちぎってはまとめるを3～4回くり返し、完全に冷ます。 ③ 白くなめらかになるまでよくもみ、まとめ、冷蔵庫で冷やす。 ① 黒15gを2つ、14gはクルミを加えて15gを2つに。白14gはニンジンパウダーを加えて15gを2つにまるめる。生地は25gずつ分け、赤25g2つ、黄25g2つ、紫20gを2つ、白5gを2つ作る。 ② 赤は白、紫は白とクルミを包み、もようをつける。黄はこして、黒につける。 ③ 盛り付けて完成。	90分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間