

# 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 **3239**

メニュー名

### クレーム ダ マンド

学校名: **静岡県立清水西** 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

いつも家事など身のまわりのことをしてくれる祖母に感謝をこめて、コーヒーや紅茶に合うものを作りました。

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	
<生地> バター 粉糖 卵 薄力粉 ① AP	60g 40g 40g 100g 15g	① ①を合わせ2回ふるう。 ② 材料を合わせ、平らにする。 ③ 底ぬけの型にバター(材料外)をぬる。 ④ ③の上に②をのせ、成型する。 ⑤ 1度冷やす。 ⑥ バターをクリーム状になるまでまぜる。 ⑦ 粉糖を加えまぜる。 ⑧ ⑧を少しずつ加える。 ⑨ 生クリーム → 2回に分けてふるっておいたAPを入れる。 ⑩ 生地の下になる部分に、小さい穴をたくさん開ける。 ⑪ 型に⑨のできたものを入れ、平らにする。 ⑫ アーモンドスライスを並べる。 ⑬ 予熱しておいたオーブンで焼く。 (目安は200℃で20分)	調理時間 〔 40 〕分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
<中身> バター 粉糖 卵 卵黄 ② 生クリーム AP アーモンドスライス	50g 40g 30g 1/2個分 小さじ2 60g 適量		