

第9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

146

メニュー名

メダルプリン

学校名/氏名

札幌東稜高等学校

O・M



PR文

レシピコンテストに応募する時に、姉に作品テーマを伝えて相談していると、「結果じゃない？」と言われ、メダルをモチーフにしたいけれど、シンプル過ぎても豪華すぎても時間内に間に合わなかったり、過去の受賞作品に埋もれてしまうと考えました。大会などで優勝にならなくてもメダルが貰えるそんなケーキを考えました。

調理時間

90 分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

工程名	材料・分量	作り方と調理のポイント
1 カラメル	グラニュー糖 50g 水 グラニュー糖がひたひたになるくらいまで(温度調節)	①グラニュー糖を入れ、そこにひたひたになるくらいまで水を入れる。 ②十分に温め、きつね色になったら火を止め温度調節をする。 ③終わったらホール型に注ぐ。焦げやすく固まりやすいので注意する。
2 プリン生地	牛乳 350 ml 生クリーム 150 ml グラニュー糖 60g 卵 4 つ 卵黄 2 つ バニラエッセンス(適量)	①卵を全てボウルに入れ、泡立てすぎずにほぐすようにまぜあわせる。 ②牛乳と生クリームとグラニュー糖全てカラメルを作った鍋に入れて、少し湯気が出るくらいまで温める。 ③温めたものを少しずつ、卵を混ぜた①のボウルに入れ、全て混ぜ合わせたらバニラエッセンスを振りかける。 ④プリン生地を4回ほど濾してホール型に入れる。泡を消し、型より一回り大きいバットにお湯を入れ、予熱したオーブン 160度で35分ほど蒸し焼いて竹串をさして生地がついてこなければ粗熱を取って冷蔵庫で冷やす
3 シャルロット風パイ	パイシート(様子を見て)およそ 2 枚 ホワイトチョコ 2 枚 食紅(赤)(青)適量	①パイシートをオーブンの上において2枚を縦半分にして2cmくらいに切る。 ②オーブントースターで様子を見ながら焼く。 ③ホワイトチョコを溶かし、それぞれ食用色素をいれ混ぜたホワイトチョコを焼き上がったパイにつけ、完成
4 盛り付け	生クリーム 50ml シロップ漬けのさくらんぼ 適量	①ホールプリンに6分たてた生クリームをかけてシロップ漬けのさくらんぼをのせて(側面にシャルロットパイを並べて)完成！！

5			
6			
7			
8			
9			
10			