

# 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

32

メニュー名

和カヌレ～柿ジャムの滋味と柚子のハーモニーと共に～

学校名/氏名

宮城県泉館山高等学校

G・H



PR文

～柿の滋味広がる和カヌレ～

去年の秋に柿が大好きな祖母の為に旬以外でも柿を味わえるようにと考え私が作った自家製柿ジャムと祖母が好きな柚子の甘煮をフランスのお菓子カヌレに入れて焼きあげました。フランスのお菓子ながらも、柚子の爽やかな香りと柿ジャムの滋味によって「日本のカヌレ」を目指して作りました。また、クロカンブッシュのように盛り付け、頑張る祖母に見た目楽しんで食べてもらったら嬉しいです。

調理時間

85 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 生地(カヌレ 20 個分)	牛乳 (500ml) バニラのさや 1/2 本	1. 深さのある鍋に牛乳とバニラを入れ、火にかけて沸騰させる。 (バニラは縦に裂いて種もこそげ落とし、さやと一緒に入れる)
2 生地	バター (60g)	2. 鍋にバターを入れて弱火で熱して焦がしバターを作る。できたら、鍋底を水で冷やし粗熱をとる。
3 生地	薄力粉(70g) 強力粉(55g) グラニュー糖(250g)	3. ふるった薄力粉と強力粉、グラニュー糖をボウルに入れてよく混ぜ合わせ、中央をくぼませた状態にし、1の牛乳をバニラのさやごと全て加えて混ぜる。(少量ずつ加えてダマにならないようにすること。また、混ぜすぎないこと。)
4 生地	卵黄(60g) 卵白(15g) ラム酒(41ml)	4. 卵黄と卵白をよく溶いたものを3に入れて混ぜ、ラム酒と焦がしバターを加える。(焦がしバターは温かい状態で加える)
5 生地	バター 適量 ハチミツ 適量	5. 生地を軽く混ぜて液の濃度を均一にさせてカヌレ型(型にはあらかじめバター、ハチミツの順にカヌレ型の内側に塗っておく)に生地を6分目まで流し入れ、柿のジャム、ゆずの皮(甘煮)をそれぞれ入れる。

			→柿ジャムのカヌレ 10 個、ゆずの皮カヌレ 10 個
6	焼く		6. 200℃に予熱しておいたオーブンで約 50 分焼く。冷めたら型からだし、焼き色がついているか確認する。
7	盛り付け	いちご、オレンジのドライフルーツ、レーズン(適量) 柿ジャム(適量) クリームチーズ(100g) 板チョコ(40g) 生クリーム(100ml) ゼラチン(適量) 粉糖(適量) その他 くだもの、飾り付け	7. カヌレをツリー状に積み上げてクロカンブッシュのようにする。(クリームチーズと溶かした板チョコを混ぜ合わせたチョコレートチーズをカヌレの底に塗って積み上げていく) 7'. ハンドミキサーで軽く泡立てた生クリームをカヌレの間にしぼる。また、フルーツ等を盛り付け、粉糖を上からふる。  最後に柿ジャムを盛り付け完成。 [カヌレは一人分 10 個で写真は二人分(20 個)です。]
8			
9			
10			