

第11回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号
RY1210

メニュー名

Lien ドーナツ～繋がり～

学校名/氏名

神村学園高等学校



PR文

私は家族と一緒に輪になって楽しく食べる3種類のドーナツを考えました。それぞれ私の家族を想像して、甘い物が苦手な祖母はほろ苦い抹茶、仕事で忙しい父母はスイートチョコレート、元気な妹と弟は甘酸っぱいイチゴを使った3つのドーナツでひとつの作品を作り上げました。また、特定原材料を使っていないので、アレルギーのある方でも一緒に食べることができます。人と人とを繋ぐお菓子になって欲しいなと思い、フランス語で繋ぐという意味のLienドーナツという作品名にしました。

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 イチゴドーナツ	リファリーヌ【米粉】(30g) 絹豆腐(30g) 上白糖(15g) 豆乳(35ml～45ml) 太白胡麻油(13g) イチゴパウダー(5g) ベーキングパウダー(2g) 太白胡麻油【型に塗る用】(適量) 粉糖【グレーズ用】(25g) 水【グレーズ用】(小さじ1) シュガーペーストパウダー【シュガーペースト用】(40g) 水【シュガーペースト用】(4g)	① リファリーヌ【米粉】、上白糖、イチゴパウダー、ベーキングパウダーをボウルに入れ、よく合わせる。 ② 豆乳を加えて、混ぜる。(ゆっくりと内側から外側に円を描くように混ぜる) ③ 太白胡麻油を加えて、混ぜる。 ④ キッチンペーパーで絹豆腐の余分な水分を取り、漉し器で漉す。 ⑤ 漉した豆腐を30g計り、③に加えたら泡立てないように十分に混ぜる。 ⑥ ドーナツ型に太白胡麻油をハケで塗り、⑤の生地を流し込む。⑥170℃で20～25分焼成する。(生焼けだった場合は様子を見て、1～3分程度追加する。) ⑦ ドーナツ型から取り出し、粗熱をとる。 ⑧ シュガーペーストパウダーと水を合わせて練りシュガーペーストを作り、薄く伸ばし花の型で抜く。 ⑨ 粉糖と水を合わせてグレーズを作る。 ⑩ 表面にグレーズをつけ、乾かないうちに⑧の飾りをつける。
2 抹茶ドーナツ	リファリーヌ【米粉】(30g) 絹豆腐(30g) 上白糖(10g) 牛乳(35ml～45ml)	① リファリーヌ【米粉】、上白糖、抹茶、ベーキングパウダーをボウルに入れ、よく合わせる。 ② 牛乳を加えて、混ぜる。(ゆっくりと内側から外側に円を描くように混ぜる)

		太白胡麻油(13g) 抹茶(3g) ベーキングパウダー(2g) 太白胡麻油【型に塗る用】 (適量) 粉糖【仕上げ用】(適量)	③ 太白胡麻油を加えて、混ぜる。 ④ キッチンペーパーで絹豆腐の余分な水分を取り、漉し器で漉す。 ⑤ 漉した豆腐を 60g 計り、③に加えたら泡立てないように十分に混ぜる。 ⑥ ドーナツ型に太白胡麻油をハケで塗り、⑤の生地を流し込む。⑥170℃で 20～25 分焼成する。(生焼けだった場合は様子を見て、1～3 分程度追 加する。) ⑦ ドーナツ型から取り出し、粗熱をとる。 ⑧ ドーナツに一部紙を上へのせ、粉糖を茶漉しで振りかける。
3	チョコレートドーナツ	リファリーヌ【米粉】(30g) 絹豆腐(30g) 上白糖(15g) 豆乳(35ml～45ml) 太白胡麻油(13g) ココアパウダー(4g) ベーキングパウダー(2g) 太白胡麻油【型に塗る用】 (適量) チョコレート【仕上げ用】(適 量)	① リファリーヌ【米粉】、上白糖、ココアパウダー、ベーキングパウダーをボ ウルに入れ、よく合わせる。 ② 豆乳を加えて、混ぜる。(ゆっくりと内側から外側に円を描くように混ぜ る) ③ 太白胡麻油を加えて、混ぜる。 ④ キッチンペーパーで絹豆腐の余分な水分を取り、漉し器で漉す。 ⑤ 漉した豆腐を 30g 計り、③に加えたら泡立てないように十分に混ぜる。 ⑥ ドーナツ型に太白胡麻油をハケで塗り、⑤の生地を流し込む。⑥170℃で 20～25 分焼成する。(生焼けだった場合は様子を見て、1～3 分程度追 加する。) ⑦ ドーナツ型から取り出し、粗熱をとる。 ⑧ スイートチョコレートをテンパリングし、ドーナツの表面にコーティングし固 める。
4	皿盛り	イチゴ(1～2 個) スイートチョコレート(適量)、 抹茶パウダー(適量)	① さらに抹茶パウダーを茶漉しで振りかける。 ② スイートチョコレートをテンパリングし、スプーンで広げる。 ③ ドーナツを皿の上におく。 ④ イチゴを切って飾る。