

# 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  
RY1128

メニュー名

ほうじ茶ミルクレープのモンブラン

学校名/氏名

日本大学東北高等学校



PR文

このケーキは両親に向けて作ったものです。食べ物に関わる仕事がしたいという私の夢を一番に応援してくれている両親です。食べた事がないケーキを食べてもらいたくてミルクレープとモンブランという組み合わせを考えました。私の中で栗は和というイメージが強いのでミルクレープにほうじ茶を加えてまとまりがあるケーキにしました。

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 ミルクレープ	牛乳 120g 全卵 2個 砂糖 37g 薄力粉 60g 溶かしバター 20g ほうじ茶パウダー 7g	1.全卵、砂糖をよく混ぜ合わせる。 2.薄力粉、牛乳、溶かしバターの順に1に加えて 混ぜる。 3.冷蔵庫で10分冷やして焼く。
2 モンブランクリーム	パートド.マロン 120g 無塩バター 25g 生クリーム 25g ラム酒 2g	1.パートド.マロンをよく練り無塩バターと混ぜ合わせ、ラム酒を加える。 2.生クリームを泡立て1と混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。
3 甘栗入生クリーム	生クリーム 200g 甘栗 好きなだけ 砂糖 10g	生クリームに砂糖を加えて泡立て、細かく切った甘栗をいれる。
4 シャンティ	生クリーム 200g 砂糖 20g	生クリーム、砂糖を混ぜて泡立てる。
5 組み立て	1.2.3.4 で作った材料 甘栗 6~7個 クッキー 好きなだけ	1.ミルクレープ生地と甘栗入生クリームを交互に重ねる。 2.ミルクレープの周りに生クリームをぬる。 3.上に泡立てた生クリームと甘栗をのせる。甘栗を隠すように三角形の形に生クリームを整える。 4.生クリームを隠すようにモンブランクリームをのせ、周りに生クリームを絞る。

			5.解けない粉糖をかけ、甘栗を上にかざる。周りに砕いたクッキーをつけて完成。
--	--	--	--