

第13回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SE1146

メニュー名

乳・卵アレルギーのためのガトーショコラ



学校名/氏名

東京農業大学第一高等学校	2年
A・O	

PR文

中学のときに同じバスケットボール部だった友達のために作りました。共に苦楽を乗り越えてきた仲間なので、一緒に多く思い出を作ってくれた感謝として作りました。その子は乳・卵アレルギーだったので、どちらも使用せず、かつ美味しくなるようにレシピをアレンジしました。ハートのジュレで、見た目を華やかにしました。

調理時間

90分

材料

作り方

～ガトーショコラ～
A
薄力粉 38g
強力粉 19g
ココアパウダー 35g
ベーキングパウダー 2g
B
カカオマス 25g
豆乳 63g
菜種油 63g
C
メープルシロップ 31g
水切り豆腐 82g
甜菜糖 38g
バナラビーンズ 1/6本
ラム酒 2g

～下準備～
型にオープンシートを敷いておく。
Aを合わせてふるっておく。
Bをボウルに入れて湯煎にかけて混ぜておく。

- ①Cを合わせてミキサーで攪拌する。
- ②①に湯煎にかけたBを合わせ、さらに攪拌する。
- ③②にふるっておいたAを入れてホイッパーで混ぜる。
- ④型に流し入れ表面を平らにし、湯を張った天板にのせて160℃のオーブンで26分程焼く。焼き上がったままオープンに入れ、15分位かけて冷ます。
- ⑤粗熱が取れたらラップをして冷蔵庫で冷やす。
- ⑥飾りを作る。小鍋に上白糖とアガーを混ぜておく。
- ⑦ピュレをレンジで人肌に温めておく。
- ⑧小鍋に水を入れて上白糖とアガーを溶かし、火にかけて沸騰させる。
- ⑨温めておいたピュレとリキュールを入れて混ぜ、バットに流して固め、好きな型で抜く。
- ⑩冷めたガトーショコラに寒梅粉をふり、⑨を並べて刻んだピスタチオを散らす。完成。

～飾り～
・フランボワーズのジュレ
上白糖 10g
アガー 3g
水 50g
フランボワーズのピュレ
35g
フランボワーズリキュール
3g
・寒梅粉 適量
・ピスタチオ(スーパーグリーン)
適量