

# 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

SE1054

メニュー名

フランボワーズのカーネーションシュー



学校名/氏名

東京都立赤羽北桜高等学校	1 年
H・K	

PR 文

お母さんへ感謝の気持ちを込めて、シュークリームを作りました。カーネーションをモチーフに、フランボワーズのクリームを花のように絞って作りました。カーネーションは母への日頃の感謝、フランボワーズとシュークリームは母の好きなものです。全体的にピンク色で可愛らしく作りました。

調理時間

70 分

材料

〈クッキー生地〉  
薄力粉 15g  
グラニュー糖 10g  
バター 10g  
いちごパウダー 5g

〈シュー生地〉  
牛乳 15ml  
水 15ml  
無塩バター 10g  
塩 ひとつまみ  
薄力粉 15g  
ブラックココア 5g  
卵 1 個～2 個

〈クリーム〉  
生クリーム 60g  
砂糖 5g  
フランボワーズ(冷凍) 30g

作り方

- ①クッキー生地を作る。バター、グラニュー糖を軽く混ぜ、ふるった薄力粉といちごパウダーを入れ、まとまるまで切り混ぜる。
- ②シュー生地を作る。鍋に水、牛乳、バターを入れ、沸騰したら火から外し、ふるった薄力粉・ブラックココアを加え混ぜる。
- ③再び火にかけ、鍋底に薄く膜ができればボールに取り出す。
- ④よく切った卵を少しづつ加え、硬さ調整をする。
- ⑤生地を絞り、霧吹きをしたら、クッキー生地を丸くくり抜き、なみなみ線の切れ目を入れたらシュー生地に乗せる。
- ⑥200℃に予熱したオーブンで 13 分焼き、そのまま開けずに 170℃で 20 分焼く。
- ⑦フランボワーズをブレンダーにかけ、生クリームと砂糖と混ぜ、泡立てる。
- ⑧焼けたシュー生地を横に切り、クリームを絞る