

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

SE1208

メニュー名

思い出のお菓子



学校名/氏名

東京農業大学第一高等学校	2年
H・K	

PR 文

小学生の頃、祖母と一緒によくお菓子作りをしていました。その中でも私のお気に入りのお菓子がアップルパイとチーズケーキです。チーズケーキは普通のチーズケーキより薄力粉を多く入れることでプルプルした独特の食感です。思い出のお菓子を作り、綺麗に盛り付けて、祖母に自分の成長と感謝を伝えたいと思います。

調理時間

90分

材料

作り方

<アップルパイ>
冷凍パイ生地
シナモン(お好みで)
◎りんごのコンポート
りんご 2個
てんさい糖 60g
バルサミコ酢 小さじ 1
◎カスタード
卵 1個
牛乳 150ml
てんさい糖 30g
薄力粉 10g

<プルプルチーズケーキ>
クリームチーズ 200g
生クリーム 200ml
グラニュー糖 60g
薄力粉 60g

○→チーズケーキの工程
●→アップルパイの工程

- ① オーブンを 230℃で 40 分に予熱する。クリームチーズは常温に戻し、卵 2 個をといておく。
- ② クリームチーズにグラニュー糖 60g を加え、ゴムベラで粒感が無くなるまで潰すように混ぜる。
- ③ ②に溶き卵を 4 回に分けて加えながら混ぜる。
- ④ ③で作ったものに薄力粉を払いながら入れ、生クリームを加えて混ぜる。
- ⑤ 直径 12~20cm の円の型に丸めて広げたクッキングシートを敷く。そこに生地を流し込む。
- ⑥ 予熱したオーブンで 40 分焼く。

チーズケーキを焼いている間に、アップルパイの具材を作る。

①りんごのコンポート

りんごの皮を剥き、2cm 角に切る。なべにりんごを入れ弱火で加熱する。煮立ってきたら、てんさい糖とバルサミコ酢を加え水分を飛ばしていく。

②カスタード

卵、牛乳、てんさい糖、薄力粉を鍋に入れ中火で温めながらホイッパーでかき混ぜる。沸騰してからもしばらく混ぜその後火を止め、さらにかき混ぜる。とろみがついたら混ぜるのを止め、粗熱を取る。

③ 冷凍のパイ生地を常温に戻す。丸い小皿等を使って生地を丸くカットする。それを棒等で伸ばす。上に載せるためのパイ生地にはフォークで小さく穴を開けておく。

④ ⑤のパイ生地にカスタード、コンポート、シナモンを載せる。その上にパイ生地を載せる。端をフォークで押して蓋をする。

⑦ 焼き上がったチーズケーキを取り出し粗熱を取り、その後冷蔵庫で冷やす。

⑤ オーブントースターで焦げ目がつくまで加熱する。