

# 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

SE1032

## メニュー名

レモンムースケーキ～米粉とおからで小麦粉フリー～



## 学校名/氏名

私立東京農業大学第一高等学校

2年

S・K

## PR文

お世話になった小麦粉アレルギーの友達に感謝を伝えるために、小麦粉を使わないで米粉とおからを使ったスイーツを考えました。硬いケーキフィルムを型として使い、1枚の花びらの形にしてそれを5枚合わせることで、感謝の気持ちを花の形で表現しました。はちみつの香りで心地よいひと時を。

調理時間

90分

材料	作り方
<p>【クランブル】 米粉(45g) おから(30g) アーモンドプードル(25g) 塩(ひとつまみ) バター(48g) 卵白(10g) レモンのドライフルーツ(6g) グラニュー糖(50g) 【レアチーズ】 粉ゼラチン(2g) 冷水(10g) クリームチーズ(75g) 粉糖(10g) 無糖ヨーグルト(16g) 生クリーム(30g) 【レモンムース】 卵黄(1個) 卵白(30g) 粉糖(30g) レモン汁(1/2個) レモンの皮のすりおろし(1/2個) 【はちみつレモンゼリー】 はちみつ(50g) 水(100g) レモン汁(大さじ1) 粉ゼラチン(4g) 【盛りつけ】 食用花(適量) 輪切りレモン(1切れ) ピスタチオ(少々) ミント(適量)</p>	<p>【クランブル】 1.フードプロセッサーに米粉、おから、アーモンドプードル、グラニュー糖、塩、バターを入れ全体が混ざり合うように混ぜる。 2.卵白、刻んだレモンのドライフルーツを入れて、全体がまとまるまでまわす。 3.取り出して、手でひとまとまりになるようにこねる。 4.薄く平らにし、約1cmの厚さにする。 5.生地を型で抜く。 6.1000Wのオーブントースタで2分焼く。焼き上がったたら冷まし、型に入れる。 【レアチーズ】 1.粉ゼラチンに冷水を入れ、冷蔵庫でふやかしておく。 2.ボウルにクリームチーズ、粉糖を入れ、なめらかになるまで、混ぜる。 3.無糖ヨーグルトを加え、よく混ぜる。 4.ゼラチンを500Wの電子レンジでとかし、2のボウルに入れ混ぜる。 5.7割立てにした生クリームを入れよく混ぜる。 6.クランブルを敷いた型に流し込んで冷蔵庫で固める。 【レモンムース】 1.ボウルに卵黄、卵白、粉糖、レモン汁、レモンの皮のすり下ろしを入れ、混ぜる。 2.弱火の湯煎にかけ、とろみがつくまで、加熱する。 3.漉して、固形を取り除く。 4.粉ゼラチンに冷水を入れ、冷蔵庫でふやかしておく。 5.電子レンジでとかしたゼラチンを入れ、よく混ぜる。 6.7割立てにした生クリームを入れ、よく混ぜる。 7.型に流し込んで、冷蔵庫で固める。 【はちみつレモンゼリー】 1.鍋にはちみつ、水、レモン汁を入れ、一煮立ちさせる。 2.しっかり粗熱をとる。 3.粉ゼラチンを加えて、混ぜて冷ます。 4.型に流し込んで、冷蔵庫で冷やす。 【仕上げ】 1.レモンを輪切りにし、ピスタチオを細かく刻む。 2.ケーキをお皿に盛り、ケーキの上に、ピスタチオ、レモン、食用花、ミントを飾りつける。 3.ケーキの周りに食用花やミントをのせる。</p>

