

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

SE1090

甘栗モンブラン ～愛と感謝を込めて～



学校名/氏名

東京都立赤羽北桜高等学校	1年
M・S	

PR文

中学校の頃にお世話になった先生に感謝の思い、愛を込めて作りました。先生は、佐賀に転任し、会えなくなってしまいましたが、佐賀と東京で離れていてもずっとつながっている、元気を出してほしいという意味を込め、佐賀県の郷土菓子「丸ぼうろ」を土台とし、東京(浅草)の「雷おこし」をセンターに使用しました。

調理時間

70分

材料	作り方
【おこし】 玄米 20g カシューナッツ 16g てんさい糖 15g 水 7g 【甘栗クリーム】 甘栗 100g 豆乳 100g てんさい糖 25g 【甘栗豆乳カスタード】 豆乳 140g 薄力粉 16g てんさい糖 15g 甘栗 2個 バニラビーンズ 2.5cm分 メープルシロップ 小さじ1 甘栗 2粒 【丸ぼうろ】 4つ分 卵 28g てんさい糖 28g はちみつ 5g 重曹 1g 水 2g 薄力粉 35g 醤油 1g 【ようかん】 つぶあん 150g 水 75g 粉寒天 1.5g 砂糖 35g 【シロップ】 砂糖 20g 醤油 1g 水 34g	【おこし】 ①フライパンに玄米を入れて蓋をし、強火で色がつくまで煎る。 ②カシューナッツを手で細かく砕く。 ③煎った玄米をお皿に移し、フライパンにてんさい糖、水を入れ、加熱し、色がついたらすぐに①、②を加えて混ぜる。 ④クッキングシートに少しかたまりになるように広げて乗せ、冷やす。 【甘栗クリーム】 ①材料をすべてミキサーにかけてなめらかにする。 ②鍋に移し、軽く水分を飛ばす。 【甘栗豆乳カスタード】 ①甘栗を刻む ②鍋に薄力粉、てんさい糖を入れて軽く混ぜ、そのほかの材料を入れ、火にかける。 ③少しかたまってきたら、すぐに火を止め、お皿に移し、冷蔵庫に入れる。 【丸ぼうろ】 ①卵を溶き、てんさい糖、はちみつ、醤油を加えてよくかき混ぜる。 ②重曹に水を加え、軽く混ぜ、①に加える。 ③薄力粉を入れ混ぜる。 ④ラップをし、30分休ませる。 ⑤天板にクッキングシートを敷き、4等分になるように丸く形を作る。 ⑥180度で7分焼く。 【ようかん】 ①鍋に水、粉寒天を入れて火にかけ溶かす。 ②砂糖を加えて溶かす。 ③あんこを加えよく混ぜ、ふつふつしたら火を止めて型に流す。 ④冷蔵庫で冷やして丸型で焼く。 【シロップ】 全て合わせて火にかける。 【仕上げ】 ①絞りだし袋に口金をセットし、甘栗クリームを入れる。 ②丸ぼうろに甘栗豆乳カスタードを中央に少しのせ、その上ようかん、おこしを乗せる。 ③甘栗、豆乳カスタードをかぶせるように乗せる。 ④絞りだし袋で、甘栗クリームを絞り、最後に甘栗を一粒乗せる。