

メニュー名

枯山水

学校名: 細田学園 高等学校

氏名: 齋藤 幹也

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

両親に感謝の気持ちを届けようと思ったのですが、いつも感謝の気持ちを届けているので、いままで感謝の気持ちを届けたことがない自分の生まれ育った日本に感謝の気持ちを込めて作りました。
美味しい食材、食べ物をありがとう！



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
卵	2個	① オープンを170℃に予熱しておく。 ② 直径15cmの型にクッキングシートを敷く。 ③ 【A】を湯煎しながらハンドミキサーでリボン状になるまで低速にしてキメを整える。 ④ 【B】をふるいにかけて、③に入れてツヤが出るまで混ぜる。 ⑤ 温めた【C】をボールに流しながら④に入れて混ぜる。 ⑥ ⑤を型に入れ170℃で約30分焼く。 ⑦ 焼き上がったなら冷まして、高さ1cmに切る。残りはザルでこし細かくする【I】。 ⑧ かぼちゃを茹でてこす。 ⑨ ⑧と【D】を混ぜる。 ⑩ 型にクッキングシートを敷き、⑦のスポンジ(1cm)を入れて、上から⑨を流し込む。 ⑪ 170℃で20～30分焼き冷ましておく。 ⑫ 板ゼラチンを水でふやかす。 ⑬ 【E】を湯煎しながら混ぜ⑫とマスカルポーネを入れてさらに混ぜる。 ⑭ 生クリームを7～8分立てにし、⑬を入れ混ぜる。 ⑮ 冷ました⑪に⑭を入れ、冷蔵庫で冷やす。 ⑯ 板ゼラチンを水でふやかす。 ⑰ いちごを潰してこし【F】を入れ、湯煎しながら混ぜる。 ⑱ ⑰に⑯を入れ、混ぜる。 ⑲ 生クリームを7～8分立てにし、⑱と混ぜる。 ⑳ ⑮の上に⑲を流し入れ冷蔵庫で冷やす。 ㉑ ホワイトチョコを溶かし【G】を入れ混ぜる。 ㉒ 冷やし固めた⑳に㉑をかけ、コーティングする。 ㉓ 完全に固まる前に㉒で細かくしておいたスポンジ【I】を全体にまぶす。 ㉔ いちごに溶かしたチョコをつけ、黒ごまをまぶす。 ㉕ 【H】を鍋で140℃になるまで熱し、少し冷ます。 フォークの先に少量つけてクッキングシートの上に高いところから振り落とす。 ㉖ 好きなように㉔、㉕、白ごまを使って盛りつける。
砂糖	85g	
薄力粉	75g	
抹茶	7g	
無塩バター	20g	
牛乳	30ml	
かぼちゃ	80g	
生クリーム	65ml	
砂糖	25g	
卵	1個	
薄力粉	大さじ1	
砂糖	15g	
牛乳	大さじ1	
卵黄	10g	
板ゼラチン	2g	
マスカルポーネ	30g	
生クリーム	70ml	
いちご	150g	
砂糖	30g	
レモン汁	2g	
板ゼラチン	3g	
生クリーム	90ml	
ホワイトチョコ	150g	
サラダ油	大さじ1	
抹茶	5g	
チョコ	適量	
いちご	2粒	
黒ごま	適量	
白ごま	適量	
砂糖	30g	
水飴	30g	