## 第7回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

<sup>12 2</sup> 3006

メニュー名

## ーュー名 和のあそびごころ ~ゆずとおもちとほうじ茶と、時々黒蜜~



<sup>学校名:</sup> 千葉県立市川東高等学校

氏 名: Uさん

## 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

いつも私のことを支えてくれてる母に。 母の大好きな和の食材を使って感謝の気持ちを 込めて作りました。

母のそばに居るとホッとするところをほうじ茶で、陽気なイメージを水玉模様で、優しいところを求肥と黒みつで、サッパリしているところをゆずで表しました。

いつもありがとう!

1	材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	
15g   ②砕いたクラッカーを①に加え、よく揉む。   ③②を型に入れ、180度に余熱したオーブンで10分焼く。   〈求肥〉				
③②を型に入れ、180度に余熱したオーブンで10分焼く。   (水				
(水肥)         25g         ①白玉粉を耐熱容器に入れ、少しずつ水を加え、よく混ぜる。           水         50g         ②①がよく混ざったら砂糖を入れ、さらに混ぜる。           (砂糖         50g         ③②を電子レンジで1分20秒加熱し、混ぜる。           (4)③をもう一度レンジで30秒ほど加熱して混ぜる。         (5)片栗粉(分量外)をひいたバットに③を落とし、伸ばす。           (ほうじ茶ムース>         (2生クリームを角が立つまで泡立てる 7g         ③卵黄と[A]グラニュー糖を白っぽくなるまで混ぜ、ほうじ茶パウダーを加える。           (日うビネ パウダー 卵黄 [B)グラニュー糖         2個 (4・乳と[B)グラニュー糖を鍋に入れ温めます。         27.5g         ⑤全とろみがつくまで火にかけ、とろみがついたら火を止め、ふやかしておいた ゼラデンを加え溶かす。氷水につけ、粗熱を取る。           (日)グラン ホワイトチョコ 黒蜜         5g(⑦鍋に②をひとすくい加え混ぜ、残った生クリームのボウルに移してよく混ぜる。 3g(⑦)が混ざったら、トレイに土台のクラッカーを乗せ、①の水玉模様の ムースフィルムを輸にして置く。         3(⑦)のムースを終り場に入れ、ムースフィルムの高さ1/2まで絞り出す。 求肥と黒蜜を入れ、さらに絞る。 (1)表面を整えて、冷蔵庫に入れる。           (季り)         (少すジャム         適量         ①ホイップ用に生クリームを少量泡立てる。 2表面が固まったらゆずジャムを塗り、ホイップクリームを絞り、ゆずピールと  36量 3を乗せて完成。	バター	15g		調
日玉粉			③②を型に入れ、180度に余熱したオーブンで10分焼く。	理
水				時
<ul> <li>砂糖</li> <li>50g</li> <li>②2を電子レンジで1分20秒加熱し、混ぜる。</li> <li>④3をもう一度レンジで30秒ほど加熱して混ぜる。</li> <li>⑤片栗粉(分量外)をひいたパットに③を落とし、伸ばす。</li> <li>くほうじ茶ムース&gt;</li> <li>生クリーム</li> <li>ほうじ茶パウダーの卵黄</li> <li>「Alグラニュー糖 (B)グラニュー糖を飼います。</li> <li>「B)グラニュー糖 (B)グラニュー糖を鍋に入れ温めます。</li> <li>「27.5g</li> <li>(⑤⑤をとろみがつくまで火にかけ、とろみがついたら火を止め、ふやかしておいたせつ。</li> <li>セラチンを加え溶かす。氷水につけ、粗熱を取る。</li> <li>「御鍋に②をひとすくい加え混ぜ、残った生クリームのボウルに移してよく混ぜる。</li> <li>本ワイトチョコ 黒蜜</li> <li>ムースフィルム</li> <li>「多のが混ざったら、トレイに土台のクラッカーを乗せ、①の水玉模様の 本アスフィルムを輪にして置く。</li> <li>「多ののムースを絞り袋に入れ、ムースフィルムの高さ1/2まで絞り出す。 求肥と黒蜜を入れ、さらに絞る。</li> <li>①表面を整えて、冷蔵庫に入れる。</li> <li>(②表面が固まったらゆずジャムを塗り、ホイップクリームを絞り、ゆずピールと 金箔を乗せて完成。</li> </ul>				間
(ほうじ茶ムース> 生クリーム ほうじ茶 パウダー 別様 はっぱい はっぱい はっぱい はっぱい はっぱい はっぱい はっぱい はっぱい	-			
(ほうじ茶ムース> 生クリーム にうじ茶 パウダー 別費 (A)グラニュー糖を自っぽくなるまで混ぜ、ほうじ茶 パウダー 別費 (A)グラニュー糖を自っぽくなるまで混ぜ、ほうじ茶パウダーを加える。 21.5g (3)卵黄と(A)グラニュー糖を自っぽくなるまで混ぜ、ほうじ茶パウダーを加える。 27.5g (5)多をとろみがつくまで火にかけ、とろみがついたら火を止め、ふやかしておいた セラチンを加え溶かす。氷水につけ、粗熱を取る。 7鍋に②をひとすくい加え混ぜ、残った生クリームのボウルに移してよく混ぜる。 適量 (3)が混ざったら、トレイに土台のクラッカーを乗せ、①の水玉模様のムースフィルムを輪にして置く。 5枚 (9)つのムースを絞り袋に入れ、ムースフィルムの高さ1/2まで絞り出す。 求肥と黒蜜を入れ、さらに絞る。 ⑩表面を整えて、冷蔵庫に入れる。	砂糖	50g		
(ほうじ茶ムース> 生クリーム ほうじ茶 パウダー 卵黄 「Alがラニュー糖 「Blがラニュー糖 キ乳 ゼラチン ホワイトチョコ 黒蜜 ムースフィルム  「あり カースフィルム  「あり カースフィルム  「なるまで混ぜ、ほうじ茶パウダーを加える。 2個 (4 年乳と【B】グラニュー糖を飼に入れ温めます。 27.5g (6)⑤をとろみがつくまで火にかけ、とろみがついたら火を止め、ふやかしておいたゼラチンを加え溶かす。氷水につけ、粗熱を取る。 「の鍋に②をひとすくい加え混ぜ、残った生クリームのボウルに移してよく混ぜる。適量 (8)⑦が混ざったら、トレイに土台のクラッカーを乗せ、①の水玉模様のムースフィルムを輸にして置く。 「カースフィルムを輸にして置く。 「カースフィルムを終り、大・カースフィルムの高さ1/2まで絞り出す。求肥と黒蜜を入れ、さらに絞る。 (1)表面を整えて、冷蔵庫に入れる。  「本の カース			00-17	
生クリーム ほうじ茶 パウダー 卵黄 「Alýラニュー糖 [B]グラニュー糖 と20g ゼラチン ホワイトチョコとをひとすくい加え混ぜ、残った生クリームのボウルに移してよく混ぜる。 3のが混ざったら、トレイに土台のクラッカーを乗せ、①の水玉模様の ムースフィルム を摘りる。 第一次のムースを放り袋に入れ、ムースフィルムの高さ1/2まで絞り出す。水肥と黒蜜を入れ、さらに絞る。 ①表面を整えて、冷蔵庫に入れる。  「本ワイトチョコ 黒蜜 ムースフィルム を輸じして置く。 多⑦のムースを絞り袋に入れ、ムースフィルムの高さ1/2まで絞り出す。水肥と黒蜜を入れ、さらに絞る。 ①表面を整えて、冷蔵庫に入れる。  「ホイップ用に生クリームを少量泡立てる。 のずピール 金箔 のように表が、カースのボウルに移してよく混ぜる。 のまた。 のまた。 のまた。 のまた。 のまた。 のまた。 のまた。 のまた			[5]片果粉(分量外)をひいたハットに③を落とし、伸はす。	85
ほうじ茶 パウダー 別費		• •		
プログラーユー糖 2個 2.7.5g 20個 27.5g 2.7.5g		150g		
卵黄     2個 4年乳と【B】グラニュー糖を鍋に入れ温めます。       [A]グラニュー糖     27.5g ⑤④を沸騰直前まで温め、卵黄が入ったボウルに少しずつ加え混ぜ、鍋に移し替える。       [B]グラニュー糖     27.5g ⑥⑤をとろみがつくまで火にかけ、とろみがついたら火を止め、ふやかしておいた       中乳と【B】グラニュー糖     27.5g ⑥⑤をとろみがつくまで火にかけ、とろみがついたら火を止め、ふやかしておいた       中間 でラチンを加え溶かす。氷水につけ、粗熱を取る。     5g ⑦鍋に②をひとすくい加え混ぜ、残った生クリームのボウルに移してよく混ぜる。       ルースフィルムを輪にして置く。     ムースフィルムを輪にして置く。       カースフィルムを輸にして置く。     ⑨⑦のムースを絞り袋に入れ、ムースフィルムの高さ1/2まで絞り出す。       水肥と黒蜜を入れ、さらに絞る。     ⑩表面を整えて、冷蔵庫に入れる。       (節り)     適量 ①ホイップ用に生クリームを少量泡立てる。       ゆずピール     適量 ②表面が固まったらゆずジャムを塗り、ホイップクリームを絞り、ゆずピールと       金箔     金箔を乗せて完成。		_		
[A]グラニュー糖 27.5g 5(4)を沸騰直前まで温め、卵黄が入ったボウルに少しずつ加え混ぜ、鍋に移し替える。 27.5g 5(4)をきとろみがつくまで火にかけ、とろみがついたら火を止め、ふやかしておいた ゼラチンを加え溶かす。氷水につけ、粗熱を取る。 70鍋に②をひとすくい加え混ぜ、残った生クリームのボウルに移してよく混ぜる。 適量 8(7)が混ざったら、トレイに土台のクラッカーを乗せ、①の水玉模様の ムースフィルムを輪にして置く。 9(7)のムースを絞り袋に入れ、ムースフィルムの高さ1/2まで絞り出す。 求肥と黒蜜を入れ、さらに絞る。 ⑩表面を整えて、冷蔵庫に入れる。		_		] \
[B]グラニュー糖 牛乳 ゼラチン ホワイトチョコ 黒蜜 ムースフィルム27.5g 15g ⑦鍋に②をひとすくい加え混ぜ、残った生クリームのボウルに移してよく混ぜる。 ※アが混ざったら、トレイに土台のクラッカーを乗せ、①の水玉模様の ムースフィルムを輪にして置く。 9でのムースを絞り袋に入れ、ムースフィルムの高さ1/2まで絞り出す。 求肥と黒蜜を入れ、さらに絞る。 ⑪表面を整えて、冷蔵庫に入れる。(飾り) ゆずジャム ゆずピール 金箔適量 適量 ②表面が固まったらゆずジャムを塗り、ホイップクリームを絞り、ゆずピールと 金箔				分
牛乳200gゼラチンを加え溶かす。氷水につけ、粗熱を取る。 				
# でラチン		_		※ 調
ホワイトチョコ 適量 適量 多⑦が混ざったら、トレイに土台のクラッカーを乗せ、①の水玉模様の ムースフィルムを輪にして置く。 9⑦のムースを絞り袋に入れ、ムースフィルムの高さ1/2まで絞り出す。 求肥と黒蜜を入れ、さらに絞る。 ⑩表面を整えて、冷蔵庫に入れる。				理
黒蜜				時
			00	間
求肥と黒蜜を入れ、さらに絞る。 ①表面を整えて、冷蔵庫に入れる。  〈飾り〉 ゆずジャム	, <u></u>			は
(⑪表面を整えて、冷蔵庫に入れる。	ムースフィルム	5枚		2
<b>〈飾り〉</b> ゆずジャム				名
ゆずジャム 適量 ①ホイップ用に生クリームを少量泡立てる。 ゆずピール 適量 ②表面が固まったらゆずジャムを塗り、ホイップクリームを絞り、ゆずピールと 金箔				分
ゆずジャム 適量 ①ホイップ用に生クリームを少量泡立てる。 ゆずピール 適量 ②表面が固まったらゆずジャムを塗り、ホイップクリームを絞り、ゆずピールと 金箔				を作
ゆずジャム 適量 ①ホイップ用に生クリームを少量泡立てる。 ゆずピール 適量 ②表面が固まったらゆずジャムを塗り、ホイップクリームを絞り、ゆずピールと 金箔 適量 金箔を乗せて完成。	/ <b>M</b> ETIS	l		3
ゆずピール 適量 ②表面が固まったらゆずジャムを塗り、ホイップクリームを絞り、ゆずピールと 金箔			①ナノップ田にたカリーノ た小皇海立てて	슴
金箔 適量 金箔を乗せて完成。			9 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	計
				の
			亚冶で米にし兀队。 	調
	エフリーム	- 過里		理時
1 1				問問
				[P]