

第9回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号

89

メニュー名

感謝を伝えるバラの花束クレープ～いつもありがとう～

学校名/氏名

東京都立忍岡高等学校

M・K



PR文

仕事に家事と、休みなく毎日働いてくれている母に感謝の気持ちを込めて作りました。母はりんごが大好きなのでりんごを甘く煮たものをバラに見えるように盛り付け、クレープをバラの花束に見立てました。茶色のバラは『信頼』、『感謝』という意味があるので、りんごがほんのり茶色になるように煮る時にきび糖を使用しました。

調理時間

60 分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

工程名	材料・分量	作り方と調理のポイント
1 クレープ生地	薄力粉(50g) きび砂糖(10g) 牛乳(100g) 卵(½ 個) 油(適量)	①ボウルに卵ときび砂糖を入れて泡立て器で混ぜ、薄力粉を振るいながら入れて混ぜ合わせる ②牛乳を少しずつ加え、ダマにならないように混ぜる ③フライパンに油をしき、薄く生地をのばし、焼く
2 りんごのコンポート	りんご(1 個) 水(100g) きび砂糖(15g) レモン汁(大さじ 1)	①りんごの皮を剥き、薄くスライスする ②鍋にりんご、きび砂糖、水、レモン汁を入れ、柔らかくなるまで煮る
3 生クリーム	生クリーム(100g) グラニュー糖(適量) バニラエッセンス(適量)	①ボウルに生クリーム、グラニュー糖、バニラエッセンスを加え、ツノが立つまで泡立てる。
4 盛り付け	クレープ生地 りんごのコンポート 生クリーム	①りんごのコンポートを 3 枚くらい並べて(水分が多い場合はクッキングペーパーで軽く水分をとっておく)くると巻いてバラの形を作る ②冷めた生地に生クリームをのせ、バラの形にしている余ったりんごをクリームの上に並べてクレープ生地を包む ③包んだクレープのあいているところにバラをのせて形を整える ④かわいいワックスペーパーやアラザン、リボンなどで飾り付け、花束らしくラッピングする

5			
6			
7			
8			
9			
10			