

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

138

メニュー名

ザルツブルガーノッケルン

学校名/氏名

宮城県気仙沼高等学校

S・M



PR文

～感謝の気持ちを届けよう～
 私からのメッセージ
 どんな時でも支えてくれて、1番に応援してくれる両親に普段はなかなか言えない感謝の気持ちをスイーツに込めて作りました。とてもふわふわしていて、綿菓子のケーキのような食感で、材料はシンプルに簡単においしく作れるようにしました。また、両親の好きなコーヒーやカフェオレに合うように作りました。

調理時間

90 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 型塗り用	バター(適量)	下準備 ①型にバターを塗っておく。 ②薄力粉はふるっておく。 ③オーブンを200度に余熱しておく。 ④卵白と卵黄をわけておく。 (卵白3・卵黄2・1)
2 カスタードクリーム	卵黄(1個) 砂糖(25g) 薄力粉(10g) 牛乳(100cc) バニラエッセンス(適量)	①お鍋に卵黄と砂糖を入れて混ぜる。 ②①の中に薄力粉を入れ、混ぜる。 ③②に牛乳を入れて中火にかけ、とろみがついたらゴムベラで手早く混ぜる。 ☆とろみがついたら火を止め手早く混ぜる。 ④混ぜたらバニラエッセンスを適量入れる。 ⑤型の底に広げて切るようにし、冷ます。
3 メレンゲ生地	卵白(3個) 卵黄(2個) 砂糖(大さじ2) 薄力粉(大さじ1と半分) 粉砂糖(適量)	①卵黄を泡立て器で泡立つまで泡立てる。 ②別のボウルで卵白を少し泡立ててから、砂糖を分量の半分を入れハンドミキサーでしっかり泡立て、残りの砂糖も入れる。 ③ツヤが出るまでしっかりと泡立てミキサーを持ち上げた時、卵白がピンツとツノが立つ状態にする。 ☆卵白はツヤが出るまでしっかりと混ぜる。 (卵白を事前に冷やしておくで固まりやすい) ④③に①の卵黄を入れてゴムベラで泡を潰さないようにさっくり混ぜる。 ⑤④にふるった薄力粉を入れて同様に泡を潰さないようにさっくり混ぜる。 ⑥型の底にひいてあるカスタードの上から

4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			