

第 11 回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号
RY1172

メニュー名

感謝折り込み白餡ミルフィーユ

学校名/氏名

静岡県立伊豆中央高等学校



PR 文

このお菓子はいつも私を支えてくれる母に向けて作りました。甘いものが好きな母に日頃の感謝をお菓子で伝えるにはどうしたら良いのか考えたところ、「千枚の葉」という意味を持つミルフィーユを思いつきました。千枚の葉のように今まで私の心に積もった感謝の気持ちをバターと一緒に丁寧に折り込んだ生地です。また、白餡とマスカルポーネチーズという新しい組み合わせが美味しいと母も喜んでくれました。

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 ミルフィーユ生地	強力粉(50g) 薄力粉(50g) 有塩バター(75g) 冷水(50cc) 打ち粉(適量) 溶かしバター(20g) 粉糖(適量)	① バターを 1cm 角に切る。 ② ①の上に強力粉と薄力粉をふるい入れ、ヘラで切り混ぜる。 ③ バターが細くなったら冷水を加えて、練らずに切り混ぜる。 ④ ビニール袋に入れ、冷蔵庫で 10 分寝かせる。 ⑤ 10 分たったら冷蔵庫からとりだし、袋ごしに麺棒で生地を伸ばす。 ⑥ ある程度伸ばしたら袋から出して打ち粉をし、三つ折りにする。 ⑦ 向きを変えて置き、麺棒で縦長に伸ばして三つ折りにする。これを 10 回繰り返す。 ⑧ 滑らかになった生地を半分に切り、それぞれ厚さ 5mm まで伸ばす。 ⑨ ⑧にフォークで穴を開ける。 ⑩ 膨らまないように重しを乗せ、210℃に予熱したオーブンを 190℃に下げて 25 分焼く。⑩裏返して溶かしバターを塗り、粉糖をまぶして 210℃のオーブンでキャラメリゼする。
2 クリーム	白餡(60g) マスカルポーネチーズ(50g)	① 白餡とマスカルポーネチーズをよく混ぜ合わせる。 ② ①を直径 1cm の口金をセットした絞り袋に入れる。
3 組み立て	マスカット 2 粒	① 焼き上がったミルフィーユ生地の 4 辺を切り落として長方形にし、十字に 4 等分にする。 ② ①の 1 枚を横長に置き、クリームを縦に 5 本絞り出す。その上にもう 1 枚生地を乗せ、同様にクリームを絞り出して 3 枚目の生地を乗せる。4 枚目も同様に。 ③ 4 枚目の生地の上の真ん中にクリームを絞り、半分に切ったマスカットを飾る。