

# 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 RY1130

メニュー名

おじいちゃんの里芋けえき

学校名/氏名

埼玉県立所沢北高等学校



PR 文

80 歳になっても頑張っている、私のおじいちゃんへの感謝の気持ちを込めて作りました。このケーキは、おじいちゃんが作った里芋、京芋、八頭、柚を使って作っています。おじいちゃんは様々な作物を作っており、私はおじいちゃんが作った野菜が大好きです。いつも沢山の野菜をありがとうという気持ちを込めて、おじいちゃんの芋で、おじいちゃんの好きな和菓子を洋菓子のケーキ風に仕上げました。芋それぞれの個性を生かすように考えました。

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 芋を煮る、芋あん	里芋 3 個くらい 砂糖大さじ 4 京芋 40g くらい 砂糖大さじ 5 八頭 40g くらい 砂糖大さじ 5	①それぞれ芋の皮を剥き、里芋はそのまま、京芋は大きめに切ったものと小さくサイコロ状に切ったもの、八頭は大きめに切る ②芋は切ったものから水につけておき、ヌメヌメを洗う ③それぞれラップをして電子レンジ 600W で 5 分加熱(柔らかくなるまで) ④それぞれ芋を鍋に入れ、砂糖を入れ、水をひたひたくらいまで入れて、沸騰させてから 3 分程煮る ⑤里芋、サイコロ状じゃない方の京芋、八頭はそれぞれハンドブレンダーでなめらかな餡にする。(時間があれば裏ごしする)
2 八頭の浮島	八頭の餡 100g 砂糖 20g 薄力粉 10g 上新粉 10g 卵黄 1 個 ベーキングパウダー 2g 卵白 1.5 個分 砂糖 20g 塩ひとつまみ	①八頭の餡に砂糖、卵黄を木べらで混ぜ、合わせてふるっておいた薄力粉と上新粉、ベーキングパウダーを混ぜる ②卵白でメレンゲをつくる。卵白を泡立て、砂糖は 2 回に分けて加える。最後に塩を混ぜる。 ③①の生地②のメレンゲを 2 回に分けて加える。その都度泡を潰さぬようにふんわり混ぜる ④型に流し込み、20 分強火で蒸す。
3 里芋羊羹	棒寒天 1/2 本 水 200g 里芋の餡 100g 砂糖 50g	①寒天を分量外の水でふやかしておく ②水を鍋に入れ、沸騰させる ③里芋の餡に砂糖を混ぜる ④沸騰した水にふやかした寒天の水気を切って入れ、溶かす ⑤火を止め、③の餡を鍋に加えてよく混ぜる

4	飾り	京芋の餡 砂糖 30g サイコロ状に似た京芋半量 グラニュー糖大さじ 2 水大さじ 1 京芋	1 京芋餡 1①京芋の餡に砂糖を混ぜ、裏ごしする 2 京芋のカラメリゼ 2①グラニュー糖大さじ 2 と水大さじ 1 を鍋に入れ、茶色くなるまで加熱する 2②火を止め、サイコロ状の京芋を絡めてクッキングシートの上に出して冷ます 3 京芋チップス 3①京芋をスライスする。京芋をらせん状にスライスする。 3②油を 180℃に温め、揚げる
5	組み立て	八頭の浮島 京芋餡 ゆずジャム 里芋羊羹 サイコロ状京芋	①浮島にゆずジャムと京芋餡を挟む ②①の上に里芋羊羹を流し込み、冷蔵庫で固める(20 分ほど) ③固まったら六角形に切り、京芋餡と京芋カラメリゼと京芋チップスで飾り付けする