

# 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 RY1206

メニュー名

米粉のマカロン

学校名/氏名

宮城県泉館山高等学校



PR 文

いつも私にマカロンを買ってくれるおじいちゃんに感謝を込めて作りました。目で見ても楽しめるように 3 色作りました。甘いものが大好きで特にあんこが大好きなので中身は餡やチョコレートを使用しました。

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 生地	卵白 卵 3 個分 砂糖 60g 粉糖 72g 米粉 72g バニラエッセンス 適量 ラズベリーパウダー 20g 抹茶 5g 緑の着色料 2g 黄の着色料 4g	①粉糖と米粉を合わせてふるう。 ②卵白をボウルに入れ、混ぜる前にラズベリーパウダー、抹茶、クチナシなどの着色料をそれぞれ入れる。 ③砂糖を 3 回に分けて加えながら固めのメレンゲを作る。 ④ ③に、①の粉を 1/2 加え、さっくり混ぜ合わせる。粉気が残っているうちに残りの粉とバニラエッセンスを加えて混ぜ合わせる。 ⑤丸口金の付いた絞り袋に入れて、オーブンシートを敷いた鉄板に間隔をあけて丸く絞り出す。 ⑥150 度に予熱したオーブンで 10 程焼き、焼きあがったらオーブンから取り出して冷ます。
2 中身	チョコレート 25g 生クリーム 25g ブランデー 小さじ 1/2 生クリーム 大さじ 2 白餡 大さじ 3 生クリーム 大さじ 2 かぼちゃ餡 大さじ 3 抹茶 小さじ 1	〈ピンクのマカロン〉 ①チョコレートと生クリームを湯煎にかけて溶かし、ブランデーを加える。 ②溶けたら冷たい水が入ったボウルに重ねて少し冷ましてトロトロにならないようにする。 〈緑のマカロン〉 泡立てた生クリームと白餡と抹茶をよく混ぜ合わせる。 〈黄のマカロン〉 泡立てた生クリームとかぼちゃ餡をよく混ぜ合わせる。
3 フルーツの盛り合わせ	ぶどう 1/2 房 いちご 8 こ キウイ 1/2 個	フルーツをお好みの大きさに切って盛り付ける。