

# 第12回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理  
番号

SY2001

## メニュー名

ポムオシヨコラ



## 学校名/氏名

長野県上田高等学校

S・Y

## PR文

これは、フランスのお菓子フォンダンシヨコラとポムオファーを合わせた料理です。いつも林檎をはじめ梨や葡萄、文旦などの果物をくれる祖父母への感謝として作りました。もらった紅玉とチョコレートをメインに自然の甘さを意識して作りました。

## 調理時間

80分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

材料	作り方
フォンダンシヨコラ 全卵 1 個 グラニュー糖 30g バター 35g 50%チョコレート 40g 薄力粉 15g  ポムオファー 林檎(できれば紅玉)2 個 バター 25g 砂糖 30g はちみつ 20g レモン汁 小さじ 1 白ワイン 15cc  仕上げ 粉糖適量 果物 2~3 種 アイスcream適量  * 仕上げの部分はなくても できる	1.卵、バター、チョコレートを室温に戻し、オーブンを 200℃に予熱する。 2.ポムオファーの材料の林檎以外を溶かし、キュイソン用の液を作る。 3.フォークで林檎を刺し、2に入れて液をまとわせる。 4.200℃のオーブンで 20 分焼く。 5.卵をとき、砂糖を加えよく混ぜる。 6.バターとチョコレートを溶かし、5 番を加え空気を含まないようにゆっくり混ぜる。 7.薄力粉をふるいにかけ、6 番に加え混ぜる。 8.焼き上がった林檎の種の部分をくり抜く。 9.林檎のくり抜いた部分にフォンダンシヨコラの生地を注ぎ、200℃のオーブンで 8 分から 10 分焼く。 (林檎の大きさによって焼き時間が変わる) 10.お皿に盛り付け、お好みのトッピングをして、仕上げる。 完成