

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

SY293

メニュー名

私の青春が重なったミルクレープ



学校名/氏名

東海大学付属静岡翔洋高等学校

M・R

PR文

6年間吹奏楽部として活動してきました。部活終わりによく仲間と食べたクレープ、よく作って持って行ったチョコブラウニーをヒントに作りました。5枚のクレープは五線譜を、間に見えるレーズンは音符をイメージしています。制限時間があるということで、生地はグルテンの扱いの難しい小麦ではなく米粉を使用しました。

調理時間

90分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

材料	作り方
☆米粉 40g ☆ココアパウダー 5g ☆卵 2個 ☆豆乳 80g ☆砂糖 30g ○ラムレーズン 30g ○バター 80g ○ホワイトチョコレート 50g ○生クリーム 60g ○砂糖 15g イタリアンパセリ 適量 サラダ油 適量	1. ☆を全て混ぜる。 2. フライパンにサラダ油を塗り、弱火にして生地を広げる。蓋をして両面焼く。(5枚以上繰り返す。) 3. 室温に戻した“バター”と、“生クリームと砂糖”をそれぞれ空気を入れるようにハンドミキサーで立てる。 4. とかしたホワイトチョコレートをバターに加えて、馴染んだら生クリームとラムレーズンも入れる。 5. 焼いた生地が四角くなるように端をカットし、クリームを挟んでいく。 この時ラムレーズンが端によらないよう調節する。 6. 生地を五枚使って4層できたら、※冷蔵庫または冷凍庫でクリームが固まるまで冷やす。 7. 層が見えるようにカットし、盛り付けて完成