

# 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

SY38

## メニュー名

和 なごみ



## 学校名/氏名

茨城県立取手第一高等学校

N・Y

## PR文

洋菓子好きの母、和菓子好きの父。好みの違う2人をどちらも喜ばせたいと思い、この和洋の組み合わせを考えました。

ムースは表面に艶が出るようあえてホイップはせず、そのまま生クリームを加えました。また味のアクセントとして、少し塩味の効いた大学芋をトッピングしました。

和洋の味・香りが一度に楽しめます。

## 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
<b>【ビスキュイ・アラ・キュイエール】</b> (A) 卵白 40g グラニュー糖 15g (B) 卵黄 20g グラニュー糖 15g 薄力粉 30g 粉糖 適量 <b>【抹茶ムース】</b> (C) ゼラチン 4g 水 20g (D)抹茶 10g グラニュー糖 50g 生クリーム 100g 牛乳 150g <b>【大学芋】</b> (E) さつまいも 40g 油 適量 (F) 砂糖 小さじ2 蜂蜜 小さじ1 醤油 3滴 塩 1振り 水 小さじ2 茹であずき(低甘味) 30g	<b>【ビスキュイ・アラ・キュイエール】</b> 1.(A) ボウルに卵白を入れ、グラニュー糖を少しずつ加えながらツノが立つまで泡立てる。 2.(B)別のボウルに卵黄にグラニュー糖を加え、ホイッパーで白っぽくもったりするまでかき混ぜる。 3.(A)のボウルに(B)のメレンゲを加え、ヘラで軽く混ぜる。 4.工程3にふるっておいた薄力粉を加える。 5.丸口金をつけた絞り袋に生地を入れ、オーブンシートを敷いた天板の上にドーナツ型と同じサイズに絞る。 6.余った生地も使うので端に絞る。 7.表面に茶漉しで粉砂糖を軽くふりかける。 8.200℃に予熱したオーブンで8分焼く。
	<b>【抹茶ムース】</b> 1.(C)ボウルに水とゼラチンを加えふやかしておく。 2.耐熱容器に牛乳を加え沸騰寸前まで温め、(C)を加え溶けるまでスプーンなどで混ぜる。 3.(D)別のボウルに抹茶とグラニュー糖を加えゴムベラで混ぜ合わせたら、生クリームを少しずつ加えダマにならないようにすり混ぜる。 4.温かい工程2を工程3に加え、ゴムベラで混ぜ合わせ、一度濾す。 5.シリコンドーナツ型に生地を流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。
	<b>【大学芋】</b> 1.(E)さつまいもを1cm角に切って油で素揚げする。 2.(F)の材料全てをフライパンに入れ、煮立たせる。 3.工程1を工程2に入れ絡ませる。
	<b>【仕上げ】</b> 1.円形ビスキュイの上に抹茶ムースをのせる。 2.ビスキュイ生地の余りを刻み、工程1の周りに沿わせるように付ける。 3.抹茶ムースの真ん中のくぼみに茹であずきを入れる。 4.大学芋をくぼみの横にのせ完成。