

第 14 回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SE1078

メニュー名

感謝で挟んだ粒餡ミルフィーユ



学校名/氏名

都立赤羽北桜高等学校	1 年
T-S	

PR 文

このお菓子はいつも僕を支えてくれる母に向けて作りました。あんことクリームチーズが好きな母に何を作ったら良いのか考えたところ、「千枚の葉」という意味を持つミルフィーユを思いつきました。年を重ねると共にこれからの人生、たくさんの幸せを重ねていってほしいという願いを込めて作りました。

調理時間

90 分

材料

薄力粉 50g
 強力粉 50g
 無塩バター 100g(20g は溶かす)
 食塩 2g
 酢 3g
 水 43g
 粉糖 適量

 クリームチーズ 100g
 粒餡 100g
 苺 8 粒

作り方

- ①ボウルに薄力粉と強力粉を入れ、溶かしバターを複数回に分けて混ぜる
- ②水、酢、塩を混ぜ合わせて①に少しずつ加えて混ぜ 10 分休ませる。
- ③寝かせた生地を麺棒で十字に伸ばして、伸ばした生地真ん中に常温に戻したバターを乗せて生地を均一にする
- ④生地を 8mm に伸ばし三つ折りし、同じ厚さで伸ばして今度は四つ折りにする
- ⑤生地重ね工程を繰り返す
- ⑥生地を 3mm の厚さに伸ばし、フォークで空気穴をあける。
- ⑦200℃のオーブンで 12 分焼く
- ⑧生地に粉糖を振りかけて、もう一度オーブンで 12 分焼く
- ⑨焼き上がったら粗熱をとる
- ⑩クリームチーズと粒餡をまぜ、絞り袋に入れる
- ⑪生地を長方形になるようにカットし、苺も半分にかつする
- ⑫生地にクリームを絞り、その上に苺、その上にクリームを絞って生地を上に乗せる
- ⑬出来上がった生地の上にクリームと苺をのせ、最後に粉糖をかけて完成