

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

RY1433

メニュー名

海老のラビオリ小籠包



学校名/氏名

レコールバンタン高等部	2 年
A・Y	

PR 文

調理学校での約 2 年間、仕事やイベントを通して多くの経験を積み、シェフ、友人、先生方、そして家族のおかげで成長できました。この海老のラビオリ小籠包は、そんな大切な方々への感謝を込めて、私の最大限の技術と心で作上げた一品です。イタリアンと台湾料理を融合させた私ならではの一品をぜひお楽しみください。

調理時間

80 分

材料	作り方
海老の殻 30g 海老 70g 玉ねぎ 50g 人参 50g タイム 1 枝 にんにく 10g トマトペースト 36g ネギ 60g バター 20g 強力粉 70g 薄力粉 30g しいたけ 30g パセリ 適量 クリームチーズ 8g クラブペースト 2g オイスターソース 3g 鶏ガ	①ゼラチン 1.鍋に鶏ガラの素、オイスターソースと水を入れ、約 60 度まで火にかける。 2.事前に水でふやかしたゼラチンを鍋に入れ、溶けたらバットに流し氷水にあてる。 ②生地 1.強力粉、薄力粉、塩をボウルに入れ、約 60 度まで熱した水と一緒に混ぜる。 2.粉がまとまったら、30 分一次発酵。 ③アメリカソース 1.海老の殻を高温に熱したフライパンに入れ、全体に火を通す。 2.海老の殻は別のバットにうつし、その鍋のまま、エマンセした玉ねぎと人参、そして塩を入れてシュエをする。 3.トマトペーストを加え、焦げをはがしながら炒める。 4.海老の殻、水、タイム、ネギの頭とにんにくを入れ、水量が 1/3 になるまで煮込む。 (灰汁を取りながら) 5.水量が 1/3 になったらパッセをし、軽く煮詰め、塩と生クリームで調整。 6.火を消してバターでモンテする。 ④タネ 1.海老の身を 3/4 は刻み 1/4 は 1 センチ角にカットする。 2.椎茸と①のゼラチンをアツシェする。 3.にんにくを鍋に入れ、アツシェをした椎茸を入れて、軽く塩を振る。 4.椎茸の水分を飛ばし、冷やしたら、パセリとクリームチーズをあわせる。 5.海老は刻んだ方に塩を入れ練り、オイスターソース、醤油、紹興酒、ネギ、クラブペーストと先ほどのしいたけを入れ、冷蔵庫で寝かせる。 ⑤成形 1.生地を取り出し、麺棒で伸ばす。 2.生地の上に寝かしたタネをおき、上からまた生地を重ねる。 3.セルクルで型取り、フォークで中身がでないよう生地と生地を止める。 ⑥盛り付け 1.蒸し機に出来た生地を入れ、2 分蒸す。 2.温めたお皿にうつし、ソース、パクチー、レモンゼスト、粗挽きピーナッツ、EX オリーブオイルとパルメザンチーズを盛り付けたら完成です。