

メニュー名

春の 友愛 段羊羹

学校名: 宮城県泉館山高等学校

氏名: Sさん

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～  
私からのメッセージ

長い付き合いの親友への感謝を込めて作りました。自分が辛い時は励ましてくれたり、いつもたくさん話をしてくれる、とてもいい人です。春をモチーフにしており、ピンク色の層はゆっくりとやってくる温かさ、抹茶羊羹は新芽、甘酒の層はまだ少し残っている雪をイメージしています。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
●甘酒の寒天 甘酒 粉寒天	200ml 1g	①甘酒と粉寒天を混ぜて加熱し、沸騰したらさらに1分ほど加熱する。 ②型に流し入れて固める。	1 30 分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
●白あん羊羹 白あん ビーツの粉末 粉寒天 水	250g 小さじ1/2 2g 75ml	①白あんとビーツの粉末を混ぜる。 ②鍋に移し、粉寒天と水を加えて加熱する。焦げないように常にゴムベラで混ぜる。 ③水分がとんだら型に流し入れて固める。←甘酒の寒天が固まっていることを確認し、その上の層になるように入れる。	
●カステラの層 カステラ 柚子果汁 粉寒天 水	2切れ 50ml 1g 130ml	①カステラを細かくする。 ②柚子果汁と水に粉寒天を加えて加熱し、沸騰したらさらに1分ほど加熱する。 ③カステラと加熱した液体を混ぜる。 ④型に流し入れて固める。←白あん羊羹が固まっていることを確認し、その上の層になるように入れる。	
●白玉 白玉粉 水 色粉(赤)	25g 10ml 適量	①白玉粉に水を加えて手でこねる。 ②まとまったら色粉を混ぜてピンク色にする。 ③細長く伸ばし、沸騰したお湯に入れる。 ④浮いてきたら取り出し冷水にひたし、その後水を切る。←カステラの層が固まっていることを確認し、その上に乗せる。	
●抹茶羊羹 白あん 抹茶パウダー 粉寒天 水	250g 小さじ1/2 2g 75ml	①白あんと抹茶パウダーを混ぜる。 ②鍋に移し、水と粉寒天を加えて加熱する。焦げないように常にゴムベラで混ぜる。 ③水分が飛んだら型に流し入れて固める。←カステラの層の上に白玉が乗った状態のところに、その上の層になるように入れる。	
●煉羊羹 こしあん 粉寒天 水	300ml 2g 80ml	①こしあん、粉寒天、水を混ぜて、加熱する。焦げないように常にゴムベラで混ぜる。 ②水分が飛んだら型に流し入れて固める。←抹茶羊羹の層が固まっていることを確認し、その上の層になるように入れる。	
●型に流し入れる順		下から、甘酒の寒天、白あんの羊羹、カステラの層、抹茶羊羹、煉羊羹の順で流す。白玉はカステラの層の上に乗せて、その上に抹茶羊羹を流し入れる。前の層が固まってから次の層を流し入れる。	
●盛り付け		一番上の煉羊羹の層が固まったらひっくり返し、型から外して切る。	