

# 第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 申込用紙

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理  
番号

3015

メニュー名

## クリームチーズ入りアップルパイ

学校名: 沼津中央 高等学校

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

いつもお世話になっている家族に向けて作りました。家族のみんなが好きなリンゴとチーズクリームを使いました。そしたらよるこんでくれたので作って良かったと思いました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
りんご 冷凍パイシート	2個 半分	●下準備  ② パイシートは室温で5～10分ほどおく。 ③ バターは耐熱の器に入れてラップをかけずに電子レンジで20～30秒加熱して完全に溶かす。 ● クリームチーズ クリームチーズのボールに残りのクリームチーズ、卵黄、グラニュー糖、バニラエッセンスを入れてゴムベラでよくかきまぜる。	70 分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
●クリームチーズ クリームチーズ 卵黄 グラニュー糖 バニラエッセンス	30g 5g 10g 少々	● パイ リンゴは皮をむき、1cm角に切る。 パイシートを半分に切る。 パイシートの中央にクリームチーズとりんごをのせる。 パイシートのまわりを2cmかんかくでひだをよせながら立ち上げる。 オーブンを200℃にあたためておく。 りんごとかしたバターをぬり、グラニュー糖をふってオープン用シートをひいたてっぱんにならべ、180℃に下げて10～15分焼く。 ・取り出して粗熱を取る。	
無縁バター グラニュー糖 粉砂糖	5g 適量 適量		

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント

--	--	--	--

