

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
3231

メニュー名

お花のシュークリームタワー

学校名: 上田千曲 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お母さんのために作りました。感謝といったらお花をプレゼントするイメージがあったので、プチシューでお花をイメージしました。お母さんは花が好きなのでこれを見て少しでもホッとしてほしいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	
●シュークリーム		● シュー生地	調理時間 【 90 分 】 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
薄力粉	120g	① 鍋に水・バター・塩・砂糖を入れ、火にかけ、沸騰させる。 ※ 完全によく沸騰させる。	
バター(無塩)	80g	② よく沸騰させたらいったん火からおろして、ふるっておいた薄力粉を一気に入れてだまにならないようによく練る。	
塩	ふたつまみ	③ また中火にかけ、鍋底が白っぽくまがはるまでよく練る。	
砂糖	ふたつまみ	④ 火からおろし、卵を少しずつ入れる。※ 調節しながらたらしたときに逆三角形ができるくらい)	
水	200ml	⑤ 絞り袋に入れ、生地が暖かいうちに10等分くらいに絞る	
卵	5個	⑥ 200℃で予熱しておいたオーブンで200℃で30分焼く。 ※ 絶対オーブンをあけない!! 火をとめて10分おく。	
●カスタードクリーム		● カスタードクリーム	
卵黄	2個	① 卵黄を少量の牛乳でとき、粉類を合わせてふるい入れ、残りの牛乳を加える。	
砂糖	40g	② ①をクリーム状に煮あげ、あら熱がとれたらバニラとブランデーを加える。 ○ シューの下に小さな穴をあけ、カスタードクリームをしぼり入れる。	
小麦粉	大さじ1		
コーンスターチ	大さじ1		
牛乳	200cc		
バニラエッセンス	少々		
ブランデー	大さじ1		
●アイシング		● アイシング	
卵白	25cc	① 粉糖に卵白を加えてねり、レモン汁を数滴加えてまぜる。	
粉糖	100g	② ①のアイシングを四つに分け、食紅を少量の水でとき、色をつける。 ● アイシングの一部をコルネに入れ、パーツをつくる	
レモン汁	少々	○ カスタードクリームを入れたシューを上半分アイシングをつけ、かたまる前に●で作ったパーツをつける。 (一部はなにもつけないでおく)	
食紅	少々	○ できたら下からどんどんつまみ、完成。	
(黄・赤・青)			