

第10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
RY1028

メニュー名

大切な家族に送る アップルフラワーヴェリンヌ

学校名/氏名

私立松本第一高等学校

T・M



PR文

いつもお世話になっている家族に感謝の気持ちを込めてお菓子を作りました。母の大好きなチーズケーキをベースに、妹が好きな林檎を使い、甘いものが少し苦手な父でも食べられるように甘さを少し抑えました。どうしても重たくなってしまうチーズケーキの生地に豆腐を入れることで軽さを出し間にスポンジを入れることで重たならず飽きない仕上がりにしました。林檎を薄く切ってコンポートにし、綺麗なバラの花になるように見た目が綺麗にしました。また、コンポート液にアガーを入れて口当たりが良くチーズケーキとの相性を良くしました。

調理時間

85 分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

工程名	材料・分量	作り方と調理のポイント
1 紅茶のスポンジ	全卵(60g) グラニュー糖(30g) 牛乳(20g) 蜂蜜(5g) 紅茶の茶葉(2g) 薄力粉(30g)	①紅茶の茶葉はすり鉢で粉末にし、薄力粉と合わせて3回ふるう。牛乳と蜂蜜は合わせて湯煎にかけておく。型にオープンシートを敷き、オープンを180℃に予熱しておく ②ボウルに全卵を入れよくときほぐし、グラニュー糖を加えて軽く混ぜ、湯煎にかけて人肌くらいまで温めハンドミキサーでリボンがかけられるくらいまで泡立てる。泡立ったら低速でキメを整える ③ふるった粉類を加えボウルを回しながら泡を消さないようにゴム棒で混ぜる。8割ほど混ぜたら、牛乳と蜂蜜を入れて混ぜる ④型に流し入れて180℃のオープンで10分焼く。焼き上がったからケーキクーラーにあげて冷まし、ガラスの大きさよりもひとまわり小さめに切る。これを4枚取りラップをして置いておく。
2 レアチーズムース	クリームチーズ(50g) 蜂蜜(30g) グラニュー糖(10g) 無糖プレーンヨーグルト(40g) 絹ごし豆腐(20g) レモン(1/2個分) 粉ゼラチン(3g) 水(15ml) 生クリーム(50ml)	①小さめの器に水を入れ、粉ゼラチンを振り入れて5分置く。レモンは果皮はすりおろし果汁は絞っておく。ガラスにスポンジをそれぞれ1枚底に敷く。 ②ボウルにクリームチーズを入れ滑らかになるまでよく混ぜる。滑らかになったらグラニュー糖と蜂蜜を加えてよく混ぜる。 ③豆腐とヨーグルトを加えてさらによく混ぜる。 ゼラチンは湯煎で溶かし、別のボウルに生クリームを入れてハンドミキサーで7分立てにする。 ④チーズ生地に溶かしたゼラチンを加えてよく混ぜ、生クリームを加えてゴム棒で合わせる。レモン汁とれもん果皮も加えてさ
3 林檎のコンポートゼリー	林檎(1/2個) グラニュー糖(10g) 蜂蜜(20g) 水(30ml)	①林檎は洗って種と芯をとり、2mmの厚さに切る。 ②鍋に水、グラニュー糖、蜂蜜、白ワインを加え中火にかける。グラニュー糖が溶けたら林檎を加えて柔らかくなるまで煮込む。 ③柔らかくなったら火を止めてレモン汁を加えて蓋をして15分置く

		白ワイン(15ml) レモン汁(5ml) アガー(2g) グラニュー糖(4g) ミント(適量)	④冷蔵庫からチーズムースを取り、その上にバラの花になるように林檎をのせていく。 ⑤アガーとグラニュー糖を合わせて、コンポート液に振り入れる。火にかけて沸騰したら火を止め、グラスに注ぎ入れる。 ⑥冷蔵庫で冷やし、仕上げにミントを飾る。
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			