

# 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  
RY1171

メニュー名

ざる菊マフィン

学校名/氏名

福島県立安積高等学校御館校

T・M



PR文

私の学校は、令和3年度で閉校になります。現在、学校が創立してから72年目になりますが、地元の方に大変お世話になりました。そこで、中田町の皆さんに感謝とエールの意味を込めて、ざる菊マフィンを考案しました。ざる菊は、中田町の「桜里の菊楽園」をイメージし、バタークリームでざる菊の花を表現しています。また、4種類のマフィンの中には、中田町の自然をイメージできるよう、春夏秋冬の食品を入れました。このマフィンを通して、多くの方に中田町の魅力を知っていただけたらいいなと思っています。

調理時間

90 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 具の準備	桜の塩漬け(10g) ブルーベリージャム(15g) 干し柿(1/3個) よもぎ(10g)	① 桜の塩漬けを水に入れ塩を抜き、細かく刻む。 ② 干し柿を粗く刻む。
2 マフィン生地	薄力粉(140g) 上白糖(50g) 卵(2個) 牛乳(140ml) ベーキングパウダー(7g) サラダ油(30g)	① ボウルにグラニュー糖・サラダ油・卵を入れ、泡だて器でよく混ぜる ② ①に牛乳を加えてよく混ぜる。 ③ ②に薄力粉とベーキングパウダーを振るって入れ、ヘラでさっくり混ぜる。(少しダマになっていても良い) ④ 生地を4つに分け、工程1の具(桜、ブルーベリージャム、干し柿、よもぎ)を混ぜ、180℃のオーブンで20分焼く。 ⑤ 焼き上がったら冷ましておく。
3 バタークリーム	無塩バター(150g) 粉糖(25g) 着色料(赤・緑・青・黄)(少量)	① 無塩バターを耐熱用のボウルに入れ、電子レンジで30秒温める。(やわらかくなるまで20秒ずつ温める) ② 泡だて器で混ぜ、クリーム状にする。 ③ バタークリームを4つに分け、着色料を水で溶かし、春(ピンク)・夏(ブルー)・秋(オレンジ)・冬(グリーン)の色をつける。 ④ それぞれ絞り袋に入れておく。
4 飾り付け(仕上げ)	シュガークラフト(適量) クッキー(1枚) イチゴ(1個) ブルーベリー(3粒) 桜の花(1枚)	① マフィンの熱が取れたら、マフィンの上にざる菊の花のようにバタークリームを絞る。 ・桜マフィン → ピンク ・ブルーベリーマフィン → ブルー ・干し柿マフィン → オレンジ

			<ul style="list-style-type: none"><li>・よもぎマフィン → グリーン</li><li>② シュガークラフトを①の上にそれぞれ飾る。</li><li>③ トッピングを②の上にそれぞれのせる。</li><li>・桜マフィン → 桜の花</li><li>・ブルーベリーマフィン → ブルーベリー</li><li>・干柿マフィン → クマのクッキー</li><li>・よもぎマフィン → イチゴ</li></ul>
5			
6			
7			
8			
9			
10			