第 11 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	RY1106

メニュー名

オランジェット風マカロン

学校名/氏名

宇都宮文星女子高等学校

PR 文

同じクラスでいつも仲良くしてくれている友達に感謝の気持ちを込めて作りました。私の友達はみんな甘いスイーツが大好きなので、可愛く色をつけて、味も、見た目も良く、オレンジを使うことで、美肌効果、むくみ解消、高血圧予防にもなるようなスイーツにしました。フィリングはビターチョコレートとミルクチョコレートを混ぜて、少し甘さを抑えて、真ん中にオレンジジャムをいれて、少し大人っぽい味にしました。これを食べてみんなに笑顔になって欲しいと思います。

調理時間	60　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	マカロン	(12 枚 6 組、1 人分 3 組×2 人分) 卵白 25g グラニュー糖 25g 粉糖 25g アーモンドプードル 25g	①　卵白に砂糖を加え、湯せんで温めながら 50℃まで上げ、湯せんから外して熱が冷めるまで泡立てる。 ②　ふるって合わせておいた、粉糖とアーモンドプードルを、一気に加えて混ぜてマカロナージュして、ツヤが出てきて、上から垂らしてリボン状に落ちてきたらマカロナージュ OK ③　指で触ってもつかないくらい乾燥させる。 ④　オーブンを 160℃に余熱しておいて 160℃で 1 分、130℃で 18 分焼いたら完成。白はとくに焦げが見えやすいので様子を見ながら焼く。
2	ガナッシュ	ビターチョコレート 20g ミルクチョコレート 30g 調整豆乳 15cc	①　2 種類のチョコレートを湯煎する。 ②　電子レンジで温めた豆乳を①に入れる。 ③　しっかり混ざってツヤが出てきたら OK ④　マカロンにガナッシュとオレンジジャムを挟んだら完成