

第 14 回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SE1034

メニュー名

Merci je t'aime～感謝の愛言葉～



学校名/氏名

私立野田鎌田学園杉並高等専修学校

3 年

M・Y

PR 文

私は家族に感謝を伝えたい。家族の好きなフルーツ 4 つでパバロアを作り、周りをビスキュイで囲ったシャルロットケーキです。健康を考え、パバロアの砂糖はカロリーゼロのものを使用しています。

私に優しさと愛をくれて、本当にありがとう！大好き！この想いよ届け！

Merci je t'aime～感謝の愛言葉～

調理時間

85 分

材料

作り方

☆ビスキュイ
・卵白 1 個分
・卵黄 1 個分
・薄力粉 30g
・グラニュー糖 35g
・バニラエッセンス 適量
・粉糖 適量

☆フルーツパバロア
・いちご 4 個
・ぶどう 4 個
・缶詰みかん 4 個
・缶詰黄桃 4 個
・牛乳 200 ml
・生クリーム 150 ml
・パルスweet(ゼロカロリー) 20g
・卵黄 2 個分
・板ゼラチン 3g

☆ナパーージュ
・ゼラチン 3g
・水 50 ml

☆飾り
・ミント 適量
・リボン

①ビスキュイを作る
②焼いてる間にフルーツを切る(パバロア用は小さな角切り、飾り用はいちごをハート型、モモ 1 ロサイズ、ぶどう 2 等分、みかん半月型)
③ビスキュイを取り出し、粗熱をとる
④パバロアを作る
⑤セルクルに④を注ぎ、パバロア用に切ったフルーツを均等に入れる
⑥冷蔵庫に入れる
⑦固まったらセルクルから外す
⑧ビスキュイの下を削り高さを合わせる
⑨パバロアに⑧を付ける
⑩ナパーージュした飾り用フルーツを乗っけて、ミントを飾る
⑪リボンを巻く

★完成★