

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

SE1033

メニュー名

La Récolte～味が変わる！柑橘ソースと共に～



学校名/氏名

私立野田鎌田学園杉並高等専修学校	3年
R・H	

PR文

私を支えてくれる祖母へ感謝の気持ちを込めて作りました。不足しがちなカルシウムが摂れるように乳製品と大豆を使用し、柑橘ソースで味の変化を楽しめるよう、「実りある人生」という花言葉のブルーベリーをポイントに仕上げました。これからも実りある人生を送ってほしいという思いを込め、このケーキを贈ります。

調理時間

90分

材料	作り方
<p>【ビスキュイジョCOND】</p> <p>A 全卵 1個 A 大豆粉 32g A ラカントスイートパウダー 32g A 薄力粉 8g 卵白 1個 無塩バター 5g</p> <p>【ブルーベリーヨーグルトムース】</p> <p>ヨーグルト 40g ブルーベリージャム 70g 生クリーム 50g ゼラチン 2.5g</p> <p>【ベリージュレの】</p> <p>B ラズベリーピューレ 20g B クランベリージャム 20g B ドライブルーベリー 2g ゼラチン 1.5g</p> <p>【アンビベ】</p> <p>C ラカント 5g C 水 20g</p> <p>【柑橘ソース】</p> <p>D マーマレー</p>	<p>【ビスキュイジョCOND】</p> <p>①Aをボウルに入れ混ぜる。 ②卵白を泡立てて①に入れ混ぜ、溶かしバターを入れ、さらに混ぜる。オーブンシートに流す。230℃C5分焼く。 ③丸型に切り抜いて型の底にしく。</p> <p>【ベリージュレ】</p> <p>①Bを鍋に入れ、温めたら、ふらかしたゼラチンを入れ混ぜ、氷水で冷やし、4cmの型に流し入れ、冷やす。</p> <p>【アンビベ】</p> <p>①Cを鍋に入れて沸かしたら冷やす。 ②ビスキュイジョCONDに打つ。</p> <p>【ブルーベリーヨーグルトムース】</p> <p>①生クリームを泡立てる。 ②鍋にブルーベリージャムを入れ、温める。ふやかしたゼラチンを加え混ぜる。 ③ヨーグルトと②を混ぜ、①とも混ぜ合わせる。 ④ビスキュイジョCONDの型に半分流し入れ、ベリージュレのをせ、型の上限までブルーベリーヨーグルトムースを流し入れて冷やす。</p> <p>【柑橘ソース】</p> <p>①Dを鍋に入れ、温める。 ②レモン汁を入れて混ぜる。冷やす。</p> <p>【飾り付け】</p> <p>最後に皿に盛り付けて飾り付けをしたら完成。</p>