

# 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

SE1035

メニュー名

感謝を込めて！お手紙クレープ



学校名/氏名

宮城県泉館山高等学校	2 年
M・H	

PR 文

いつもお世話になっている両親に感謝を送れるように、クレープを手紙にしてみました。甘いものが苦手な父と、和菓子などの甘いものが大好きな母は、お菓子の趣味が合わず、2人で同じお菓子を食べる機会が少ないです。そのため無理せず食べられるそっくりなお菓子を食べてもらうことで、2人に感謝の気持ちが伝われば嬉しいです。

調理時間

90 分

材料	作り方
<p>【生地】                      米粉 50g                      薄力粉 50g                      砂糖 大さじ 2                      卵 2 個                      牛乳 170cc                      溶かしバター 大さじ 1                      ココアパウダー 8g                      牛乳(ココアパウダーを溶かす用)15cc                      サラダ油 適量</p> <p>【餡 A】                      かぼちゃ(皮を取り除いた状態)35g                      生クリーム 15g                      砂糖 大さじ 1                      はちみつ 適量</p> <p>【餡 B】                      白餡 40g                      栗 2 個                      練乳 適量</p> <p>【スタンプ】                      ホワイト板チョコ 3 分の 1</p> <p>【飾り】                      パンプキンシード 適量                      いちご 1 個</p>	<p>【生地】                      ①砂糖、卵、牛乳を混ぜる                      ②①にふるった米粉と薄力粉を入れて混ぜる                      ③溶かしバターを加え、混ぜてこした後、生地を 2 等分にする                      ④生地の方方に牛乳で溶いたココアパウダーを混ぜ、2 つの生地を冷蔵庫で 30 分休ませる                      ⑤フライパンにサラダ油をしき、弱火で生地をそれぞれ 2 枚ずつ焼く</p> <p>【餡 A】                      ①かぼちゃを電子レンジで 600w 2~2 分半加熱する。                      ②①をマッシュして、泡立てた生クリーム、砂糖、はちみつと一緒に混ぜる</p> <p>【餡 B】                      ①白餡、練乳、カットした栗を混ぜる</p> <p>【スタンプ】                      チョコをテンパリングし、冷凍庫で冷やしたシーリングスタンプで跡をつけて固める</p> <p>【仕上げ】                      ①焼き上がった 2 種類のクレープを手紙のようにたたみながら、ノーマル生地に餡 A を、チョコ生地に餡 B を入れて包む                      ②チョコ生地にスタンプを乗せ、いちごを飾る</p>