

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

SE1134

メニュー名

活気のでる柿のブリュレパフェ



学校名/氏名

長野県上田千曲高等学校

2年

S. M

PR文

パン屋をやっていて早朝から働く母に活気が溢れるぐらい元気になって欲しいという願いと毎日ありがとうの気持ちを込めて作りました。母が好きなブリュレとヨーグルトと干し柿を使いました。柿を容器の縁からあふれているようにし活気あふれるを表現しました。

調理時間

90分

材料

作り方

【干し柿のゼリー】

干し柿 一個
グラニュー糖 3g
冷水 大さじ3
ゼラチン 5g
レモン汁 2滴

【ヨーグルトムース】

卵白 1個分
ヨーグルト 60グラム
レモンの皮 適量
レモン汁 6滴ぐらい
グラニュー糖 9g
粉ゼラチン 5g
水大さじ2

【柿のブリュレ】

干し柿 1個
卵黄 1個
グラニュー糖 20g
バニラエッセンスを適量
生クリーム 60g
豆乳 100g
薄力粉 8g
マスカルポーネ 40g
グラニュー糖 適量

【飴細工】

グラニュー糖 25g
水 7.5g
水飴 2.5g

【飾り】

ミント 1つ
干し柿 1個

① 干し柿のゼリーを作る。

- ① ゼラチンと冷水を耐熱容器に加えてふやかしたら、電子レンジで600w30秒加熱する。
- ② 干し柿を細く切り、グラニュー糖とレモン汁を加える。
- ③ ①を②に加えワイングラスに入れ冷蔵庫に入れる。

② ヨーグルトムースを作る。

- ① 卵を卵黄と卵白に分ける。(卵黄は耐熱ボールに入れ、卵白はボールに加える。)
- ② ゼラチンをふやかして、電子レンジで600w30秒加熱する。
- ③ ヨーグルトに②とレモンの皮と汁を加えて混ぜる。
- ④ 卵白をハンドミキサーで混ぜ、白くなったら、3回に分けて、グラニュー糖を加えつつ混ぜる。
- ⑤ ③を④に加えて、冷蔵庫に入れたワイングラスに入れ冷蔵庫に入れる。

③ 柿のブリュレを作る。

- ① 卵黄にグラニュー糖を加えてホイッパーでよく混ぜ合わせる。
- ② ①に薄力粉を加えてホイッパーで混ぜ合わせたら、数回に分けて豆乳を加えたら、バニラエッセンスを加える。
- ③ ②を電子レンジで600w30秒を4回に分けて加熱し、その都度よく混ぜ合わせる。
- ④ ③に生クリームを加えて混ぜたら完成。

④ 飴細工を作る。

- ① 鍋にグラニュー糖と水と水飴を加え、弱火で黄金色になるまで加熱する。
- ② 大きなボールで氷水を用意する。
- ③ ①が②の氷水に鍋の底が浸かるようにし、飴が気泡がなくなり固まりそうになったら、スプーンですくってシルパットに長方形になるように細く垂らす。

⑤ 飾りと柿のブリュレ用を切る。

- ① 1つ目の柿は横から包丁を入れて半分にし、さらに半分にし、4等分にする。
A[三角形のものを5個]、B[作ったら他は1センチぐらいの大きさ]に切る。
- ② 2つ目の柿は、C[一口サイズ]に切る。

⑥ 盛り付け

- ① 冷蔵庫から取り出し常温に戻したワイングラスにBの柿を層になるように貼り付ける。
- ② ③、Cと順番に加えたら、マスカルポーネを加え、グラニュー糖をパラパラとまんべんなく少量かけたらバーナーで炙る。それをもう一度行い 焦げ目をつける。
- ③ ワイングラスが冷えたら、Aの柿を縁から溢れるように乗せ、飴細工とミントを乗せたら完成