

# 「きよたにちなんだお菓子レシピ」 入賞

作品のタイトル	梅園～UMEZONO～
「きよたらしさ」をイメージした部分	清田の美しい梅園を、梅を使ったお菓子で表現してみました。
材 料 (8個)分	作 り 方
<p>&lt;マドレーヌ&gt;            バター 60g            卵 80g            砂糖 80g            薄力粉 80g            バニラエッセンス 少々</p> <p>&lt;梅ようかん&gt;            水 160g            粉寒天 1.6g            白あん 200g            梅あん 200g            水あめ 16g</p> <p>&lt;桜クリーム&gt;            生クリーム 100g            砂糖 8g            ジュペ桜 8g</p> <p>&lt;飾り&gt;            金箔、ピスタチオなど</p>	<p>&lt;マドレーヌ&gt;            ①ボウルに卵を入れほぐし、砂糖を加えてよく混ぜる。            ②バニラエッセンスを加え、ホイッパーのすじが一瞬残るくらいで薄力粉を加え、ゴムベラで混ぜ合わせる。            ③湯せんにしたバターを加え、さっくり混ぜ合わせる。            ④マドレーヌ型の9分目くらいまで生地を入れ180℃で20分焼く。</p> <p>&lt;梅ようかん&gt;            ①水に粉寒天を振り入れ、火にかけ沸騰させる。            ②白あん、梅あんを加え、さらに煮る。            ③火を止め水あめを加え混ぜ、粗熱を取っておく</p> <p>&lt;桜クリーム&gt;            ①生クリームに砂糖、ジュペ桜を加え、しっかり泡立てる。</p> <p>【仕上げ】            ①マドレーヌの上面を少しくりぬき、桜クリームを山形に絞る。            ②モンブラン用口金をセットした絞り袋に梅ようかんを入れ、桜クリームの周りに絞り出す。            ③金箔で飾る。</p>

