

「きよたスイーツレシピコンテスト」(大人の部)

優秀賞

作品のタイトル	Green Kiyota
「きよたらしさ」をイメージした部分	清田区の特産物であるほうれん草を使い、緑豊かな清田区のまちとあしりべつ桜並木通りをイメージしました。
材料 (21cm×8cm トヨ型 1本分)	作 り 方
<p>○生地</p> <p>ほうれん草のピューレ 50g 牛乳 少量 卵白 150g グラニュー糖 50g 粉糖 45g アーモンドプードル 100g</p> <p>A {</p> <p>B {</p> <p>粉糖 45g 薄力粉 20g</p> <p>○クリーム</p> <p>牛乳 80g 卵黄 40g グラニュー糖 40g ゼラチン 5g 水 25g バニラビーンズ 1/2 本分 生クリーム 130g</p> <p>○さくらあん</p> <p>白あん 100g 桜の花の塩づけ 3枚 桜の葉の塩づけ 5つ</p> <p>○果物</p> <p>いちご 5粒 キウイ 1コ みかん 1コ パイナップル 1切 ※好みのもの、好みの量に変更可</p>	<p>(生地)</p> <p>① ほうれん草をゆでてしぼり少量の牛乳とともにフードプロセッサーにかけピューレ状にして 50g 計量しておく。 ② A の材料でしっかりしたメレンゲを作る。 ③ B の材料を 2 度ふるい、②に入れさっくりとまぜあわせ①も加えませる。 ④ 1cm の丸口金をつけた絞り袋に入れ、オーブンシートをひいた鉄板の上に 21×27cm になるように斜めに絞っていく。 ⑤ 粉糖をふりかけ 180℃のオーブンで 8 分くらい焼く。</p> <p>(クリーム)</p> <p>① 水にゼラチンを入れふやかしておく。 ② 鍋に牛乳とバニラビーンズを入れ火にかけふっとう直前まであたためる。 ③ 卵黄とグラニュー糖をよくまぜ、②を加えてまぜ、鍋にもどして火にかける。 ④ とろみがついたら火からおろし、①を加えてとかし、こして冷ます。 ⑤ 生クリームを 5~6 分立てにして④とまぜあわせる。</p> <p>(さくらあん)</p> <p>① 桜の葉と花は塩抜き(水につけておく)して細かく刻み白あんとまぜ絞り袋に入れておく。</p> <p>(果物)</p> <p>① 適当な大きさに切っておく。</p> <p>(組み立て)</p> <p>① ほうれん草の生地を 3 つに切る。 (21cm×4cm、21cm×6cm、21cm×17cm) ② 型にオーブンシートをひき 21×17cm の生地をひく。 ③ クリームの 1/4 量を入れ、刻んだフルーツをまんべんなく入れ、さらにクリームの 1/4 量を入れる。 ④ 21×4cm の生地をのせる。 ⑤ 残りのクリームを入れまん中たて方向にさくらあんを絞る。 ⑥ 21×6cm の生地ですて、冷蔵庫で冷やし固める。 ⑦ さかさまにして型からとりだし粉糖をふりかける。</p>

