

「きよたスイーツレシピコンテスト」(大人の部)

入賞

作品のタイトル	★ほうれん草畑の3姉妹★
「きよたらしさ」をイメージした部分	シュー皮に清田特産ほうれん草を練り込み、3種のカスタードクリーム(ほうれん草、かぼちゃ、黒ごま)で畑の恵みをイメージし、白玉だんごをトッピングしました。工程は多いですが、それぞれの作業は簡単で、仕上げは工作を組み立てる感じで楽しく作りました。三味一体の味は食べても満足です。
材 料 (30個～)	作 り 方
<p>有塩バター 50g 薄力粉 70g 水 120ml 卵 2～2コ半 ほうれん草ピューレ 大さじ1.5 スライスアーモンド 適量 黒ごま 適量 パンプキンシード適量</p> <p>牛乳 400ml 砂糖 70g 卵黄 3個 薄力粉 40g バニラオイル 適量 ほうれん草ピューレ 大さじ2 かぼちゃ裏ごし 50g 黒ごまペースト 大さじ2 白玉粉 100g 水 90～100ml 甘納豆 適量</p>	<p>① 鍋にバターと水を入れ火にかけつつと沸騰させる。 ② 火からおろしてふるっておいた薄力粉を全部加え、しゃもじで素早く混ぜ練る。 ③ 溶き卵を4回にわけながら加え、その都度、だまにならないようによく混ぜ練る。 ④ すくってゆっくりぼたりと落ちるくらいの固さが丁度よい。ほうれん草ピューレを混ぜて色をつける。 ⑤ 1cmの丸口金をつけた絞り袋にシュー生地を入れて、オーブンシートを敷いた天板に、間隔をあけて30個～絞る。表面にそれぞれ黒ごま、スライスアーモンド、パンプキンシードを散らす。 ⑥ 生地一面に霧吹きで水を吹き、200度に予熱しておいたオーブンで15分。180度に下げて15分ほどしっかり焼く。</p> <p>⑦ ボウルに薄力粉と砂糖をふるい、卵黄を加えて泡立て器で混ぜる。牛乳を大さじ3ほど加えなめらかに混ぜる。 ⑧ 残りの牛乳は鍋で沸騰しないように温めて、⑦に少しづつ加えてよく混ぜる。 ⑨ いったん裏ごし器で漉して鍋にあける。中火にかけて混ぜながら火を通す。 ⑩ ふつつつととろみがついてきたら、さらによく混ぜて練る。 ⑪ 平たいバットなどにあけて冷ます。 ⑫ 冷めたら3等分にわけて、バニラオイルを混ぜてなめらかにする。それぞれに、ほうれん草ピューレ、かぼちゃ裏ごし、黒ごまペーストを混ぜておく。</p> <p>⑬ 白玉粉に水を加えて練り、小さなお団子に丸めて、沸騰した湯で茹でる。浮いてきたら取り出し、冷水にさらして冷まして、ザルにあげ水をきっておく。 ⑭ 焼けたシュー皮の上部に切り込みを入れて、絞り袋でそれぞれにカスタードクリームを詰めてゆく。 ⑮ 白玉粉団子と甘納豆も挟む。 ⑯ あれば、黒ごまや市販の飾りで、団子に目や口を飾ると可愛いです。</p> <p>○ほうれん草ピューレ ほうれん草を茹でて水気を絞ったものを、葉だけミキサーにかけてドロドロにしたものを使用。 ミキサーが回りにくい場合は、少し水を足す。 ○かぼちゃ裏ごし 蒸すか、レンジで柔らかくしたかぼちゃの実の部分を裏ごしたものを使用。 ○黒ゴマペースト 擦ったものを使ってもいいが、市販のゴマペーストが滑らかで便利です。</p>

