

「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	清田絵巻
「きよたらしさ」をイメージした部分	清田の美しい風景を、絵巻物(ロール)で表現してみました。
材 料 (20cm ロール1本分)	作 り 方
<p>○ハウレン草のシート スポンジ 全卵 3コ 砂糖 80g バニラエッセンス 適量 薄力粉 60g ハウレン草パウダー 5g</p> <p>○サクラマカロン マカロンミックス 30g 水 20cc アーモンドプードル 20g 粉糖 20g 食用色素(赤) 適量 ホワイトチョコレート 50g 豆乳ホイップ 25cc ジュベ桜 適量</p> <p>○豆乳レアチーズ クリームチーズ 180g 砂糖 40g ゼラチン 3g 水 21cc 豆乳ホイップ 100cc 黒豆(ドライパック) 70g</p>	<p>(ハウレン草のシートスポンジ)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 全卵をほぐし、砂糖を加えてよく泡立てる。 ② バニラエッセンスを加える。 ③ 合わせてふるった薄力粉、ハウレン草パウダーを合わせる。 ④ 溶かしたバターと牛乳を湯せんにかけて温め、③に加える。 ⑤ 天板に流し 190℃で 10分～焼成する。 <p>(サクラマカロン)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① マカロンミックスに水を加え、しっかり泡立てる。 ② 合わせてふるったアーモンドプードルと粉糖を加え混ぜる。 ③ 色付けし、好みの大きさに絞る。 ④ 140℃で5分、130℃で15分～焼成する。 ⑤ 豆乳ホイップを火にかけて沸騰させ、ホワイトチョコに加え、しっかり混ぜる。 ⑥ ジュベ桜を加える。 ⑦ マカロンの片側に絞りサンドする。 <p>(豆乳レアチーズ)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ゼラチンを分量の水にふり入れ、ふやかしておく。 ② クリームチーズをなめらかにし、砂糖を加えよくすり混ぜる。 ③ 溶かしたゼラチンを加える。 ④ 泡立てた豆乳ホイップを合わせる。 <p>(仕上げ)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① スポンジに豆乳レアチーズを流し、平らにぬり、黒豆を散らす。 ② ロールに仕上げる。 ③ 粉糖をふり、マカロンを飾る。

