

# 「きよたスイーツレシコンテスト」(子どもの部)

## 優秀賞

作品のタイトル	ほうれん草のレアチーズモンブラン (オレンジムース入り)
「きよたらしさ」をイメージした部分	清田の特産品であるポーラスターをつかって白旗山をイメージしたモンブランにしました。ほうれん草とチーズの相性がいいのでレアチーズケーキにしました。 そして上に飾ってあるチョコレートは、北斗七星のかたちをかたどって、飾りつけました。
材 料 (4人分)	作 り 方
<p>【A】 ポーラスター 1束 クリームチーズ 100g 生クリーム 66ml グラニュー糖 20g レモン汁 大さじ 2/3</p> <p>【B】 薄力粉 120g 卵 4個 グラニュー糖 90g はちみつ 20g バター 30g 牛乳 40ml</p> <p>【C】 生クリーム 100ml グラニュー糖 10g</p> <p>【D】 オレンジジュース 60ml オレンジの皮 1/8 カット グラニュー糖 12g 板ゼラチン 1g 生クリーム 25ml オレンジ 1/8 カット</p> <p>【E】 デコペン 黒・赤</p> <p>※トッピングはお好きに</p>	<p>(【D】 オレンジムース)</p> <p>※半日冷凍庫にねかさなきやいけなからさきにつくっておく ・板ゼラチンは、冷水に入れふやかしておく。 ・オレンジは薄く皮を剥いて、果肉は容器に合わせてカットする。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 鍋にオレンジジュースとグラニュー糖、オレンジの皮を入れ沸騰するまで加熱する。</li> <li>② 鍋からオレンジの皮を取り出し水気を絞った板ゼラチンを加え、混ぜ溶かす。</li> <li>③ ②に氷水をあててとろみがつくまで冷やす。</li> <li>④ 生クリームをとろみがつくまで混ぜる。</li> <li>⑤ オレンジ液と生クリームを混ぜ合わせる。</li> <li>⑥ ムースを型の8分目まで入れ、オレンジの果肉を真中にしずめる。</li> <li>⑦ 冷凍庫に入れ冷やしかためる。</li> </ol> <p>(【E】 北斗七星)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① Eで北斗七星のかたちをつかってひやしておく。</li> </ol> <p>(【B】 はちみつケーキ)</p> <p>・湯せんのお湯を用意しておく。薄力粉はふるっておく。 ・オーブンは、180℃に余熱しておく。 ・バターと牛乳を合わせて50℃にしておく。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 卵をボウルに入れほぐして、グラニュー糖を入れ良く混ぜ合わせる。</li> <li>② ボウルを湯せんにかけ、人肌程度まで温める(32~35℃)。</li> <li>③ 湯せんから外し、ハンドミキサーで白くもったりするまで泡立てる。</li> <li>④ はちみつを加えてハンドミキサーの低速できめを整える。</li> <li>⑤ ふるった薄力粉を加えてゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。</li> <li>⑥ 50℃に温めたバター液に生地をひとすくい加え良く混ぜ合わせる。</li> <li>⑦ ボウルにオイル生地を入れゴムべらでつやが出るまで混ぜ合わせる。</li> <li>⑧ 型に流し予熱したオーブンで10分程度焼く。</li> </ol> <p>(モンブラン)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① まずポーラスターをサッとゆでて、ミキサーに入れピューレ状にする。(このときにCを混ぜておく。しっかり泡立てる。)</li> <li>② 次にAの生クリームをボールに入れ、角が立つまで泡立てる。</li> <li>③ 別のボールにクリームチーズとグラニュー糖、レモン汁を入れてよく混ぜる(このときにほうれん草のピューレを混ぜる。)</li> <li>④ ②と③を混ぜ合わせる。</li> <li>⑤ さっき泡だてておいたCを、絞り袋に入れてBの上にしぼってDをのせてからまた絞る。そしてAも絞り袋に入れてまたBの上に絞る。</li> <li>⑥ そして少し余ったCをBの上に少しだけ絞って、固まったEを上飾りつけ、トッピングをしたら完成!!</li> </ol>

