

「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	桜モンブランロールケーキ
「きよたらしさ」をイメージした部分	スポンジに特産のほうれん草を使い、桜並木をイメージしサクラ風味の和洋菓子のモンブランにしました。
材料 (1ロール分)	作り方
<p>○ほうれん草のスポンジ 卵 L4個 薄力粉 60g 砂糖 25g</p> <p>【A】 はちみつ 大2 溶かしバター 大2 牛乳 40cc ほうれん草 50g</p> <p>【B】 水 50cc 砂糖 30g</p> <p>【C】 生クリーム 90g 砂糖 5g 食紅 少々 桜エッセンス</p> <p>○求肥 白玉粉 75g 砂糖 30g 水 105g 片栗粉 適量</p> <p>○桜あん和桜モンブラン クリーム 市販の白花豆煮物 3パック 桜の塩漬け 8個 桜エッセンス 45滴 食紅 少々 ① 生クリーム 50g ② 生クリーム 50g</p> <p>○飾り 桜塩漬け 6個 チャービル 少々</p>	<p>(ほうれん草のスポンジ)</p> <p>① まず生50gのほうれん草をラップにくるみレンジに1分かけます。</p> <p>② ミキサーにAを入れピューレを作ります。</p> <p>③ 次に小さい鍋を用意しBを入れ火にかけ少し煮詰めたら火を止め冷まし、シロップをつくります。</p> <p>④ 次は卵を白身と黄身に分け、白身には砂糖を入れ角が立つまで泡立てメレンゲを作ります。</p> <p>⑤ 黄身も白っぽくなるまで泡立てAのピューレを入れ混ぜメレンゲを4回に分け混ぜ、振った薄力粉を入れ型に流し170℃のオーブンで15分焼き冷まします。</p> <p>⑥ Cをボールに入れホイップし、冷やしておきます。</p> <p>(求肥)</p> <p>① 耐熱のボールに片栗粉以外の材料を入れよく混ぜラップをし、4分レンジにかけ片栗粉をひいたバットに入れ冷めたら麺棒などで薄くのばします。</p> <p>(桜餡と桜モンブランクリーム)</p> <p>① 白花豆、塩抜きしてみじん切りにした桜塩漬け、食紅、桜エッセンスを入れフードプロセッサーにかけその後ざるなどでこし1/3を別の容器にとりこれが桜餡です。残り2/3に①の生クリームを入れ練り②の生クリームはホイップして混ぜ冷やします。</p> <p>(仕上げ)</p> <p>① スポンジにシロップを塗り、桜餡を薄く塗ります。その上に求肥をひきCのホイップをぬり巻きラップでピッチリ巻き冷蔵庫で冷やします。</p> <p>② 冷えたらラップを取り冷やしておいた桜モンブランクリームを飾り桜塩漬けなどで飾り出来上がり。</p>

