

## かぼちゃのプリン

【材料】 8 個分 (1 個約 100g)		【作り方】
牛乳	400ml	① 鍋に牛乳、生クリーム、砂糖、かぼちゃペーストを入れ、火にかけて沸騰させる。 ② ①をミキサーやハンドミキサーにかけて滑らかな状態にする。 ③ ボウルに卵黄、全卵を入れて②を少しずつホイッパー（泡だて器）で混ぜながら 82°Cまで加熱する。 ④ ③にふやかしたゼラチンを入れて溶かしてから裏ごしする。 ⑤ ④を氷水の水で冷やしてからカップに入れ、冷やし固める。
生クリーム (45%)	80 g	
砂糖	100 g	
かぼちゃペースト	280 g	
卵黄	4 個	
全卵	1 個	
ゼラチン	4.5 g	
バニラオイル	少々	

## かぼちゃのクッキー

【材料】 約 6 cmの正方形で 25 枚くらい		【作り方】
薄力粉	200 g	① オーブンを 170°Cに予熱する。 ② 天板にクッキングシートを敷いておく。 ③ かぼちゃペーストに菜種油を 8 回くらいに分けて少しずつ加え、完全に混ざるまで泡だて器でしっかり混ぜ合わせる。 ④ 粉ふるいで薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるい、ボウルに入れててんさい糖、塩を加える。 ⑤ ③を④に加え、ゴムベラで混ぜ合わせ、混ざったら手でひとまとめにする。 ⑥ クッキングシートの上に生地を取り出し、めん棒で 0.5 mm厚さに伸ばす。 ⑦ 型抜きをして天板に並べる。 ⑧ 170°Cのオーブンで 13~15 分焼く。
ベーキングパウダー	2 g	
てんさい糖	80 g	
塩	少々	
かぼちゃペースト	100 g	
菜種油 (又は米油)	80 g	

レシピ：とよひら食育先生（ケイク・デ・ボア：オーナーシェフ 森 伸司氏）