

平成19年度牛乳・乳製品利用料理コンクール県大会料理レシピ

県大会：平成19年10月12日(金)
場 所：財団法人 福島県学校給食会

料理名	ずんだのモンブラン																											
材料分量 (4人分)	カップケーキ <table border="0"> <tr> <td>・小麦粉</td> <td>50g</td> <td rowspan="6">ずんだ</td> <td>・枝豆(冷凍)さやなし</td> <td>65g</td> </tr> <tr> <td>・砂糖</td> <td>30g</td> <td>・生クリーム</td> <td>80ml</td> </tr> <tr> <td>・バター</td> <td>50g</td> <td>・バター</td> <td>10g</td> </tr> <tr> <td>・ベーキングパウダー</td> <td>小さじ1/4</td> <td>・塩</td> <td>少々</td> </tr> <tr> <td>・バニラエッセンス</td> <td>少々</td> <td>・砂糖</td> <td>18g</td> </tr> <tr> <td>・卵</td> <td>1個</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	・小麦粉	50g	ずんだ	・枝豆(冷凍)さやなし	65g	・砂糖	30g	・生クリーム	80ml	・バター	50g	・バター	10g	・ベーキングパウダー	小さじ1/4	・塩	少々	・バニラエッセンス	少々	・砂糖	18g	・卵	1個				
・小麦粉	50g	ずんだ	・枝豆(冷凍)さやなし		65g																							
・砂糖	30g		・生クリーム		80ml																							
・バター	50g		・バター		10g																							
・ベーキングパウダー	小さじ1/4		・塩		少々																							
・バニラエッセンス	少々		・砂糖		18g																							
・卵	1個																											
※下記材料について、必要量を必ず明記して下さい。 ※下記材料2～4品使用する場合は各材料の1/2～1/4以上の分量を目安として下さい。																												
・牛乳 ml (200ml以上) ・生クリーム 80ml (60ml以上) ・バター 60g (20g以上) ・スキムミルク g (20g以上)																												
作り方	① ふるった砂糖・小麦粉・ベーキングパウダーを泡立て器で混ぜる。 ② ①に卵を入れてよくかき混ぜ、クリーム状になったら溶かしたバターを加える。その後、バニラエッセンスを加える。 ③ ②をアルミのカップに流し入れ、180度に温めたオーブンで18分焼く。 ④ 枝豆をフードプロセッサーで細かくし、すりばちで更になめらかにする。 ⑤ 鍋に、バター・塩・砂糖を入れて熱し、その鍋に④を加える。よく混ぜたら、火を止める。 ⑥ 生クリームを6分立てにしたら、冷ました⑤を入れ混ぜ合わせる。クリーム完成。 ⑦ 焼き上がったカップケーキに切り込みを入れ二つに分け、間にずんだクリームを入れ挟む。 ⑧ ふたの部分にもずんだクリームを塗り完成。																											
ポイント	・和のイメージの強いずんだを、洋菓子風に取り入れ、着色料を使用していないのにきれいなパステルグリーンでとても興味深く感じるお菓子だと思う。																											
材料費	(4人分 2,400円以内)	所要時間	(1時間以内)																									
	自分の材料費 約350 円		自分の所要時間 約 50 分																									
団体名	桜の聖母短期大学	ふりがな	さいとう まさこ																									
		氏名	斉藤 雅子 (18才)																									
住所	自宅																											
	団体 〒																											
TEL																												