

○材料

さつま芋 100g(正味)
バター 10g
砂糖 大2
黒蜜もしくははちみつ 小1
浜納豆 5粒(刻み浜納豆の場合は2つまみ)
薄力粉 大1
片栗粉 大1
水 40cc

○レシピ

- ①さつま芋は皮を剥き蒸すかレンジで加熱し柔らかくする。浜納豆をきざむ。
- ②さつま芋が熱いうちにマッシュする。
- ③バター、砂糖、黒蜜、浜納豆を加え練り込む。
- ④食べやすい大きさに四角く手で形成する。
- ⑤薄力粉、片栗粉を水で溶き1面づつ液を付けテフロンフライパンで焼いていく。
- ⑥全面を焼き終えたらもう一度、軽く一周焼けば完全。

○調理時間

30分

○アピールポイント

静岡県名産の浜納豆とさつま芋を使った、お茶にぴったりな和菓子を考えました。さつま芋の風味に浜納豆のコクが加わり奥深い味です。さらに、表面を皮で包むことにより、もちっとした食感と柔らかいさつま芋あんといった心地よい口当たりも魅力です。

○その他(自由記入)

静岡県には美味しい食材がたくさんあり、静岡の元気のために地産地消へ貢献できればと思います。



○材料

団子

サツマイモ 350グラム
白玉粉 130グラム
水 100ミリリットル

トッピング

サツマイモ 100グラム
黒ゴマ 適量

たれ

醤油 20グラム
水 15グラム
砂糖 30グラム

○レシピ

団子

サツマイモを皮をむき小さく切り15分間蒸します
竹串がすっと入る硬さになったらつぶします
白玉粉と水を合わせて練ります。
そこにサツマイモのペーストを入れてこねます。
3センチぐらいの団子を作ります。
沸騰したお湯に団子を入れて浮かんでくるまでゆでて冷水にとります。

トッピング

サツマイモを1センチ角に角切りにします。
ボウルにサツマイモと浸るぐらいの水を入れます。
ラップをして、レンジで5分かかります

たれ

醤油と水と砂糖をフライパンでとろみが出るまで煮詰めます。

○調理時間

30分

○アピールポイント

お団子は砂糖を使っていなくてサツマイモの甘さでほんのりと甘くおいしいです。
食感はむによむによとした麩饅頭のような感じです。たれは大学芋をイメージしました。



○材料

卵白	2個
黒砂糖	30g
卵黄	2個
黒蜜	7cc
油	25cc
牛乳	25cc
薄力粉	25g
きなこ	10g

○レシピ

- ①ボウルに卵白と黒砂糖を入れ、泡立て器でしっかりと泡立てる。
- ②別のボウルに卵黄と黒蜜を入れ、もったりするまで泡立てる。
- ③②に油、牛乳、小麦粉の順で加えその都度混ぜる。
- ④①の卵白をひとつきい加え、混ぜ合わせる。
- ⑤残りの卵白を2回に分けて泡を潰さない様にさっくり混ぜ合わせる。
- ⑥型に流し、180度に余熱したオーブンで10分焼いたら、160度に下げ20分焼く。

○調理時間

50分

○アピールポイント

黒蜜ときなこの相性が抜群で、お茶によく合います。ふわふわでとても美味しいです!



○材料

【タルト生地】5個分

そば粉 82g/グラニュー糖 26g/バター
20g/サラダ油20g/卵 18g/塩 少々

【アーモンドクリーム】

バター 55g/卵 55g/アーモンド粉末
55g/グラニュー糖 55g/薄力粉 11g/
りんご (5mm角) 100g

【カスタードクリーム】

牛乳 325g/グラニュー糖 40g/卵黄
70g/薄力粉 13g/コーンスターチ 13g
/バター 13g/バニラエッセンス 適量

【マカロン生地】

卵白A 12g/グラニュー糖 22g/アーモ
ンド粉末 22g/粉砂糖 22g/抹茶粉末
2g/卵白B 10g

【りんごチップス】

りんご 1.5個/レモン汁 適量/塩 適量

○レシピ

【タルト生地】

1. バターを溶かしてサラダ油、グラニュー糖を入れ混ぜる。
2. 溶いた卵を2回に分け入れる。
3. そば粉、塩を入れ混ぜる。
4. ラップに包んで冷蔵庫で約1時間ねかせる。
5. 生地を32gずつに分け9cmのタルト型に敷き込みフォークで全体に穴をあける。

【アーモンドクリーム】

(材料は全て常温にしておく) ゴムベラ使用

1. バターをほぐしてグラニュー糖を入れ混ぜる。
2. 卵を少しずつ入れて混ぜる。
3. アーモンド粉末を入れて混ぜる。
4. 振った薄力粉を入れ混ぜる。
5. 5mm角に切ったりんごを入れ混ぜる。
6. タルト生地に60gずつ入れ平らにする。
7. 170度に予熱したオーブンで30分焼く。

【カスタードクリーム】

1. ほぐした卵黄にグラニュー糖を入れ白っぽくなるまで混ぜる。
2. 薄力粉とコーンスターチを合せて振るい1.に入れて混ぜる。
3. 牛乳を沸騰直前まで加熱する。
4. 2.の中に混ぜながら牛乳を入れる。
5. 鍋に戻しカスタードクリームを炊く。
6. 火を止めた後バターを入れて混ぜる。
7. ラップをして冷蔵庫で冷やした後少しほぐしてバニラエッセンスを混ぜる。

【りんごチップス】

1. りんごを2~3mmにスライスし、塩、レモン汁を入れた水に約5分浸ける。
2. 水気を拭き取り、重ならないように並べる。
3. 100度に予熱したオーブンで70分焼く。

【マカロン生地】

1. アーモンド粉末、粉砂糖、抹茶粉末をザルで2回振るう。
2. 1.に卵白Bを入れてひとまとまりになるまでゴムベラでしっかり混ぜる。
3. 卵白Aとグラニュー糖を混ぜて約50度に湯煎する。
4. 高速のミキサーで立てる。
5. 粗熱が取れたら中速にしてキメを整える。
6. メレンゲの3分の1を2.に入れてゴムベラでムラがないようにしっかりと混ぜる。
7. 残りのメレンゲを入れ切るように混ぜる。
8. マカロナーージュを4~5回する。
9. 絞り袋に入れて2~3cmの丸またはハートに絞り、10~15分乾燥させる。

9. 絞り袋に入れて2~3cmの丸またはハートに絞り、10~15分乾燥させる。

10. 160度に予熱したオーブンで10分焼く。

11. 冷めたらカスタードクリームを挟む。

【飾り付け】

1. タルトの上にカスタードクリームを山型に絞る。
2. りんごチップスを10~15枚差し込む。
3. マカロンをのせる。 完成

○調理時間

約180分

○アピールポイント

そば粉を使うことで和の要素を取り入れ緑茶にも合う洋菓子を考えました。
マカロンを緑にすることで見た目もりんごっぽく可愛らしくしました。



○材料

・スコーン	
小麦粉	150g
グラニュー糖	15g
ベーキングパウダー	10g
塩	1つまみ
無塩バター(約1cm角切り)	35g
牛乳	80ml
・キューカンバー(きゅうり)ジャム	
きゅうり	90g
グラニュー糖	60g
レモン汁	小匙1/2~1
片栗粉 少々	*片栗粉は無くても良い

○レシピ

・キューカンバージャム

- 1.きゅうりのヘタを切ってすりおろす
- 2.鍋にすりおろしたきゅうりとグラニュー糖、レモン汁を入れて火にかけて沸々してきたら弱火にして固めのジャムになるまで煮詰める。*固さが足りないようなら片栗粉を加える

・スコーン

- 1.ボウルに小麦粉、グラニュー糖、ベーキングパウダー、塩を加えて混ぜる
- 2.バターを加えて、2本の指ですり潰すようにしながら粉と混ぜてサラサラとした粉状にする
- 3.牛乳を少しずつ加えて生地をまとめて直径5cmほどの棒状にして冷蔵庫で30分冷やす
- 4.厚さ1cmほどの輪切りにして2枚の生地でジャムを挟んで包むようにして形を整えて、表面に牛乳(分量外)をハケで塗る
- 5.210℃に予熱したオーブンで15分ほど焼く

○調理時間

60分

○アピールポイント

英国のティータイムのお茶請けの定番であるスコーンとキューカンバーサンドイッチを組み合わせた一品です。スコーンの外はサクッと中はしっとりした食感ときゅうりのジャムの爽やかな甘さが紅茶との相性ピッタリです。簡単に作れて優雅な一時を過ごすのにオススメです。



○材料

約40個分

[クッキー]

バター 108g

粉砂糖 58g

塩 0.5g

卵黄 18g

薄力粉 150g

溶き卵 適量

[バタークリーム]

グラニュー糖 120g

生クリーム 120g

ほうじ茶茶葉 8g

卵黄 2個分

グラニュー糖 100g

水 38g

バター 150g

○レシピ

[クッキー]

室温に戻したバターをボウルにいれ、ゴムベラでなめらかになるまで混ぜる。

塩と粉砂糖を加えて均一になるまで混ぜ、さらに卵黄を加えてよく混ぜる。

ふるった薄力粉を入れ、切るように混ぜる。だんだんそぼろ状になって一まとまりになったらラップに包んで一晩冷蔵庫で寝かせる。

手粉(強力粉)を打ちながら生地を台の上で3mmに伸ばし、丸のクッキー型(直径68mmを使用)を半分ずつ重ねて葉っぱの形に生地を抜く。

クッキングシートを敷いた天板に生地を並べ、ナイフの背などで葉脈の模様をつける。溶き卵をハケで表面に塗り、170℃のオーブンで13分焼成する。

[バタークリーム]

鍋に生クリームと茶葉を入れ、中火にかけてほうじ茶の香りに移し、火から下ろして熱をとっておく。

鍋にグラニュー糖を入れ中火にかけ、全体が濃い茶色になったら火を止めて生クリームを加えてよく混ぜる。出来上がったキャラメルは熱をとっておく。

水とグラニュー糖を鍋で軽く沸かし、泡立てた卵黄に加えながら混ぜる。混

ざったら湯煎にかけ、よく混ぜながら82~83℃まで温度を上げる。湯煎から

下ろして、ミキサーで泡立てながら熱をとる。もったりとしたら柔らかくしたバターを加えてミキサーで混ぜる。

キャラメルとバタークリームを2:3の量でよく混ぜ合わせる。

[仕上げ]

クッキーを2枚ずつペアにし、片方にバタークリームを7mmくらいの厚みに

絞る。もう一枚でサンドして、冷蔵庫で冷やす。

冷蔵または冷凍保存し、食べる前まで冷蔵庫に入れておく。

○調理時間

2時間程度(生地を寝かせる時間は除く)

○アピールポイント

ほうじ茶に、ミルクィで香ばしいキャラメルのクリームが合うのではないかと考えて作りました。小さくてもコクがあるのでお茶菓子に向いていると思います。茶葉をイメージしたかわいい形がポイントです。簡単に手に入る材料で、道具も難しいものは使わないように工夫しました。葉っぱの形は丸型さえあれば綺麗に抜けるので、チャレンジしやすいと思います。もちろん他の形で楽しむこともできます。

○その他(自由記入)

東海調理製菓専門学校の学生です。学校で資料を拝見し、応募させていただきました。よろしくお願ひします。

