

チーム名	フリガナ スタート フォーティトウー
	Start 42
学校名	フリガナ ホッカドウムカサコウトウガッコウ
	北海道三笠高等学校

作品名	青春SOYンブラン
コンセプト	「学び舎に鳴る恵みの鐘」 私たちが三年間見てきた校舎からの風景は自然に包まれていて、私たちの成長を見守り、支えてくれました。そんな自然に感謝し、校舎からの風景をまろやかなケーキで表現しました。
使用した北海道産食材と選んだ理由	大豆(味噌・枝豆・きな粉) 北海道は大豆の生産量一位であり、様々な形に加工されて、食卓に並びます。そこで、私たちは料理だけでなく、お菓子としても大豆のおいしさを引き出せるのではないかと考え、大豆製品をふんだんに使用したケーキを考案しました。その他は乳製品、砂糖、薄力粉も道産を使用しています。
調理のポイントと工夫したこと	ポイントは、枝豆の蒸し焼きです。 枝豆を蒸し焼きにして本来よりも香りを強くしてずんだムースに使用しました。 蒸し焼きにすることで、栄養価も甘みも増す効果があります。
材料費原価(1個あたり)	179円
	調理時間
	合計 2 時間 20 分



応募先

〒060-0042  
 札幌市中央区大通西18丁目1-30 道新西ビル3F  
 『ハイスクールパティシエロワイヤル』実行委員会事務局 TEL : 011-614-3946(平日9:30~17:30)

使用材料名	分量(8個分)	作り方
《きな粉ムース》10分 豆乳(成分無調整) グラニュー糖(道産) 卵黄 きな粉(道産) 粉ゼラチン 水 生クリーム(道産)	26g 18g 1個(20g) 8g 3g 大さじ1(15g) 100g	1. 小鍋に豆乳とグラニュー糖半量を入れ火にかける。 2. ボールに入った卵黄に残り半分のグラニュー糖を入れてホイッパーで白っぽくなるまで混ぜる。 3. 2に温めた豆乳6gを加えてゴムベラで混ぜる。 4. 小鍋に入っている豆乳にきな粉を加えてしっかりと混ぜる。 5. 4の小鍋に2を入れてとろみが少しくまで火にかける。 6. とろみがついたら、水でふやかした粉ゼラチンを細かくして入れて溶かし、氷水にあてて冷ます。 7. 6分立てにしておいた生クリームに6を入れてゴムベラで混ぜ合わせる。 8. ずんだムースの入った型に、絞り袋で7g流し入れリンゴのコンポートを一つの型に約7gを均等に並べ、その上にすきまを埋めるようにきな粉ムースを流し入れたら表面を均して冷やし固める。
《甘酒とチーズのクリーム》5分 生クリーム(道産) グラニュー糖(道産) クリームチーズ(道産) 甘酒(粉末) 水	200g 40g 264g 5g 50g	1. 生クリームとグラニュー糖をホイッパーで混ぜ合わせ、6~7分立てにする。 2. 1にクリームチーズと水に溶かした甘酒を加えてしっかりと混ぜ、筋が出るくらいの固さにする。
《組み立て》25分 きな粉(道産) 枝豆(蒸し焼きしたもの)	10g 16粒	1. 粗熱が取れたタルト生地を型から外し、中心部分に固定用にクリームを絞り、その上に型から外したムースをのせる。 2. 1の周りに丸口金でクリームを絞っていく。 3. 正面の向きを決めて上面にきな粉を茶こしでかける。頂上の部分に薄皮をむいた枝豆を2粒飾る。

■レシピ ※行が不足する場合は、適宜増やすか、添付資料を追加してください。※工程ごとにかかる時間を明記ください。

使用材料名	分量(8個分)	作り方
《味噌タルト》1時間15分 無塩バター(道産) グラニュー糖(道産) 全卵(M玉) 白みそ(北海道味噌) 食塩 薄力粉(きたほなみ・道産)	70g 38g 1/2個(25g) 15g ひとつまみ(1g) 100g	1. ボールに無塩バターを入れホイッパーでクリーム状になるまで混ぜる。 2. グラニュー糖を2回程度に分けて加え混ぜる。 3. 溶いた全卵を2~3回に分けて加え混ぜる。 4. 白味噌と食塩を加えてすり混ぜる。 5. ふるった薄力粉を加えてカードで切るように混ぜてまとまったら30分程度冷蔵庫で休ませる。 6. 休ませた生地を3mmの厚さにめん棒でのばして、9cmの丸の抜き型で抜き取る。 7. 7cmのセルクルに敷き、フォークでピケする。 8. クレームダイヤモンドを絞って180℃のオーブンで20分焼成する。
《クレームダイヤモンド》15分 無塩バター(道産) グラニュー糖(道産) 全卵(M玉) アーモンドプードル	50g 50g 50g 50g	1. ボールに無塩バターを入れホイッパーでクリーム状になるまで混ぜる。 2. グラニュー糖を加えて混ぜる。 3. 溶いた全卵を2~3回に分けて加えて混ぜる。 4. ふるったアーモンドプードルを加えてゴムベラで混ぜる。
《枝豆の蒸し焼き》10分 枝豆(中札内産・冷凍) 塩 水	260g ひとつまみ(1g) 15g	1. 枝豆を皮ごと水で洗って水気を切り、塩を揉み込む。 2. フライパンに1を入れ、強火で約5分少し焦げ目がつくまで焼く。 3. 水を加えたら蓋をして弱火にし、3分間蒸し焼きにする。 4. 飾り用に16粒を残しておく。
《ずんだムース》15分 枝豆(中札内産・冷凍) 牛乳(道産) 生クリーム(道産) グラニュー糖(道産) 粉ゼラチン 水	240g 80g 65g 15g 4g 20g	1. 枝豆の蒸し焼きを皮から出して、フードプロセッサーに入れ、牛乳を加えて細くなるまでフードプロセッサーにかける。 2. 1を濾し器で濾してボールに移す。 3. 生クリームとグラニュー糖を合わせて5~6分立ての状態にしておく。 4. 2に水で戻した粉ゼラチンを湯煎にかけて溶かして加え、しっかり混ぜ、氷水で冷やす。 5. 3と4を合わせて、マーブル状にならないようにゴムベラでしっかりと混ぜる。 6. ラップを敷いた直径5cmのポンプ型に絞り袋で18g流し入れて冷やし固める。
《リンゴのコンポート》15分 リンゴ(紅玉) グラニュー糖(道産) 水 無塩バター(道産) カルパドス	1/2個(125g) 25g 5g 13g 6g	1. リンゴの皮をむき、約1cm角の大きさに切っておく。 2. フライパンにグラニュー糖と水を入れて、黄色くなるまで火にかける。 3. 色がついたら火を止めてバターを入れ、完全に溶かしてからリンゴを加えて再度火にかける。 4. リンゴがしんなりするくらいになり水分がなくなってきたら火を止めて、カルパドスを加えて火をつけ、アルコールをとばす。 5. 水分がなくなったら、バットに移して冷ます。

応募先

〒060-0042

札幌市中央区大通西18丁目1-30 道新西ビル3F

『ハイクールパティシエロワイヤル』実行委員会事務局 TEL: 011-614-3946(平日9:30~17:30)

■ハイスクールパティシエロワイヤル2020原価表

チーム名：Start 42

高校名：北海道三笠高等学校

作品名：青春SOYンブラン

※使用量は8個分を記入してください

料理名	食材名	購入金額		内容量	単位	使用量	単位	原価	
味噌タルト	無塩バター（道産）	568	円	450	g	70	g	88	円
	グラニュー糖（道産）	3,880	円	20000	g	38	g	7	円
	全卵	2,220	円	10000	g	25	g	6	円
	薄力粉(きたほなみ・道産)	5,000	円	25000	g	100	g	20	円
	食塩	77	円	500	g	1	g	0	円
	白みそ（北海道味噌）	399	円	750	g	15	g	8	円
クレームダマンド	無塩バター（道産）	568	円	450	g	50	g	63	円
	グラニュー糖（道産）	3,880	円	20000	g	50	g	10	円
	全卵	2,220	円	10000	g	50	g	11	円
	アーモンドプードル	1,700	円	1000	g	50	g	85	円
ずんだムース	枝豆（中札内産・冷凍）	278	円	300	g	240	g	222	円
	牛乳（道産）	178	円	1000	g	80	g	14	円
	粉ゼラチン	1,200	円	500	g	4	g	10	円
	生クリーム（道産）	1,031	円	1000	g	65	g	67	円
	グラニュー糖（道産）	3,880	円	20000	g	15	g	3	円
きな粉ムース	卵黄	732	円	3300	g	20	g	4	円
	グラニュー糖（道産）	3,880	円	20000	g	18	g	3	円
	成分無調整豆乳	80	円	200	g	26	g	10	円
	きな粉（道産）	100	円	100	g	8	g	8	円
	粉ゼラチン	1,200	円	500	g	3	g	7	円
	生クリーム（道産）	1,031	円	1000	g	100	g	103	円
リンゴのコンポート	リンゴ（紅玉）	200	円	250	g	125	g	100	円
	グラニュー糖（道産）	3,880	円	20000	g	25	g	5	円
	無塩バター（道産）	568	円	450	g	13	g	16	円
	カルバドス	2,625	円	700	g	6	g	23	円
甘酒とチーズのクリーム	クリームチーズ（道産）	1,059	円	1000	g	264	g	280	円
	甘酒	299	円	100	g	5	g	15	円
	生クリーム（道産）	1,031	円	1000	g	200	g	206	円
	グラニュー糖（道産）	3,880	円	20000	g	40	g	8	円
飾り	枝豆（中札内産・冷凍）	278	円	300	g	20	g	19	円
	きな粉（道産）	100	円	100	g	10	g	10	円

原価合計	1,432	円
一人当たりの原価	179	円