

チーム名	フリガナ	アンノン
		annon
学校名	フリガナ	ホッカイドウマッカリコウトウガッコウ
		北海道真狩高等学校

作品名	クリームたっぷり！ハスカップのまんまるクッキーシュー		
コンセプト	<p>コンセプトはハスカップという素材の持つ特徴(酸味や色合いなど)を生かしたスイーツです。私たち野菜製菓コースは「素材のわかるパティシエ」を目指し、日々製菓の学習をしています。今回のスイーツは本校農場で無農薬有機栽培しているハスカップを前面に出したスイーツです。痛みの早いこの果実を、自分たちは一番新鮮な状態で利用することができます。暑い農場で農作業をしているときに食べたあのハスカップの甘酸っぱい風味を消費者の皆様へ届けられるように工夫しました。また、乳製品は自分の就業体験先でお世話になった「ニセコチーズ工房」で、いろんな乳製品にかかわらせていただいたことに感謝の意を込めて使用しています。3年生最後のコンテスト。いろんな人に感謝を込めて造りました。</p>		
使用した北海道産食材と選んだ理由	<p>ハスカップ と 乳製品 です。 真狩高校で収穫できるハスカップだと、できるだけ新鮮な状態で提供できると思いハスカップを選びました。ハスカップの甘酸っぱさを生かしハスカップとデュロマットが絶妙にマッチするクリームを作りました。また乳製品は、自分の就業体験先である「ニセコチーズ工房」でお世話になった経験に感謝を込めて使用しました。中でもシンプルなカッターチーズ「フロマージュ」を自作して使用し、ハスカップの爽やかな酸味を損なわないようにしました。</p>		
調理のポイントと工夫したこと	<p>ポイントはハスカップのクリームです。 ハスカップの酸味とクリームチーズの味がうるさくなりすぎないようにフロマージュ(水切りヨーグルト)を入れ、酸味を中和させました。</p>		
材料費原価(1個あたり)	158円	調理時間	合計 2時間 20分

完成写真を貼り付けてください。

※イラスト不可。複数枚可。作品の断面の写真も添付してください。



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)  
担当: 尾梶 (okaji@doshin-sc.co.jp)

■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	目安の調理時間
《クッキーシュー(クッキー)》 無塩バター(常温) 粉糖 アーモンドパウダー 薄力粉	32 g 28 g 8 g 40 g	1. 無塩バターをボウルに入れて柔らかくする。 2. 1のボウルに粉糖を入れしっかり練る。 3. アーモンドパウダーと薄力粉は一緒にふるい、2のボウルに入れ、切るように混ぜる。 4. ラップの上に敷き、3ミリの厚さで伸ばし冷蔵庫で寝かせる。	20分
《クッキーシュー(シュー皮)》 水 牛乳 塩 薄力粉 全卵 無塩バター	33.3g 33.3g 0.6g 50 g 160 g 32 g	1. 鍋に水・牛乳・塩・バターを入れ、沸騰するまで火にかける。 2. 沸騰したら火を止め、ふるった粉を一気に入れる。 3. 再度火にかけ、鍋底に膜ができるまで火にかける。 4. 3をボウルに移し全卵を少しずつ入れていき、上から垂らして▽になるまで全卵を足していく。 5. 25g分注。クッキーを生地に合わせて切り、乗せる。180℃(パワー上1下5)15分⇒180℃ダンパー開け20分(パワー上5下5)で焼く。	50分
《ハスカップクリーム》 クリームチーズ(常温) 水切りヨーグルト ハスカップピューレ 砂糖 生クリーム 板ゼラチン(ふやかしておく)	112.5g 112.5g 135 g 101.2g 144 g 4.5g	1. クリームチーズをダマがなくなるまで混ぜる。 2. しっかり混ぜたら水切りヨーグルトを入れ濾す。 3. ジャムとゼラチンを一緒にボウルに入れて溶かす。 4. 生クリームを7分立てにする。(砂糖を二回に分けて入れる。) 5. 2に4を入れ切るように混ぜる。 6. しっかり混ぜたら3を入れ混ぜる。 7. 冷蔵庫で冷やす。	30分
《デュプロマツト》 牛乳 卵黄 グラニュー糖 薄力粉 生クリーム	450 g 90 g 112.5g 36 g 225 g	1. 卵黄とグラニュー糖を白っぽくなるまで混ぜる。 2. ふるった薄力粉を一度に加え軽く混ぜる。 3. そこに牛乳を煮立たせたものを少しずつ入れ溶き伸ばす。 4. 濾しながら鍋に戻す。 5. 中火で焦がさないように混ぜ、コシが切れたら火からおろす。バットに薄くのばし冷却する。 6. 生クリームを7分立てにし、5に入れ、ムラがなくなるまで混ぜる。	20分
《仕上げ》 粉糖	適量	1. 焼けたシューの3分の1を切り一つの絞り袋にハスカップクリームとデュプロマツトを入れ星形の金口でマーブル上に絞る。(約60~70g) 2. 最後に粉糖をかける。	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)  
担当: 尾梶(okaji@doshin-sc.co.jp)

