

チーム名	フリガナ	ヒナユリ
	hinayuri	
学校名	フリガナ	ホッカイドウマツカリコウトウガッコウ
	北海道真狩高等学校	

作品名	きなこかおる ずんだろーる		
コンセプト	コンセプトは「大豆を生かしたスイーツ」です。私たちは高校で野菜製菓を学ぶ3年生2人組です。1年生の頃、授業でジュニア豆腐マイスターを取得したことから、2年生では地元小学生に食育学校として、地場産大豆「ツルノコユウヅル」という品種と一緒に栽培する「大豆100粒運動FOR真狩」という企画の運営しました。今回はその大豆をスイーツに使用して大会に出たいという気持ちが強く、このスイーツが出来上がりました。		
使用した北海道産食材と選んだ理由	使用した北海道産食材は小麦粉、乳製品、砂糖類です。学校で毎月スイーツカフェを実施している私たちは、いつも北海道産のものを使用させていただいて、おいしいスイーツが出来上がります。また大豆は小学生と一緒に栽培したツルノコ大豆を使用します。栽培期間が長いなどの理由でこの地域での栽培は少なくなっていますが、甘味が強く、しっかりと主張する大豆です。		
調理のポイントと工夫したこと	生地にはバターを使用せず、卵白のみを使用し、また強力粉の使用で白くもちもちに仕上げました。さらに求肥を入れ口の中できな粉やずんだの味を長く感じられるようにしました。		
材料費原価(1個あたり)	57.5円	調理時間	合計 2時間 25分

完成写真を貼り付けてください。



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)

■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。

使用材料名	分量(8個分)	作り方
A.ロールケーキ生地		
卵白	90g	①下準備(計量、粉ふるい、予熱など)
グラニュー糖	20g	②サラダ油と牛乳をよく混ぜる
サラダ油	30g	③グラニュー糖を入れ混ぜる
牛乳	70g	④メレンゲをつのが立つくらいまで混ぜる
薄力粉	20g	⑤ ④にふるった粉を入れ混ぜる
強力粉	25g	⑥ ③に⑤をひとつすくい入れ、なじませる
		⑦ すべてを合わせ泡をつぶさないようになじませる
		⑧ 型に流しオーブンで焼成する
		【所要時間40分】
B.ずんだあん		
枝豆	100g	①枝豆の薄皮をとる
水	15g	②枝豆と水の塩をミキサーに入れてつぶす
グラニュー糖	35g	③ ②にグラニュー糖を混ぜる
食塩	2g	④生クリームを8分立てにする
		⑤すべてを合わせ、冷蔵保管する。
		【所要時間20分】
C.ずんだクリーム		
生クリーム	150g	
ずんだ(Bを使用)	120g	
D.求肥		
上白糖	50g	①片手鍋に白玉粉と水を入れてしっかり混ぜる
水	50g	②弱火で炊く
白玉粉	25g	③透明になりまとまってきたら、上白糖の1/3を入れ
コーンスターチ	打ち粉用	なじませる。
		④上白糖の半分を入れなじんだら残りを入れ
		ひとまとめにする
		⑤バットにコーンスターチを敷き、④をのせる
		⑥3等分に折り畳み、さらに半分にたたむ
		⑦粗熱がとれたら小さく切り分け、コーンスターチを
		まぶしておく
		【所要時間20分】
E.きなこクリーム		
生クリーム	100g	①きなこをフライパンで焦げ目がつくまで炒る
グラニュー糖	7g	②ミルでパウダー状につぶす
きなこ	10g	③ふるいにかける
		④きなこをボールに入れ少しずつ生クリームを入れる
		⑤だまがなくなったら8分立てに泡立てる
		【所要時間25分】
		製品
		①A.にCをのせ、広げる
		②Dをのせる
		③ロールケーキを巻き、15分～20分冷蔵庫で冷やす
		④ ③を3cmに切り分ける
		⑤ ④にきなこクリームをのせる
		⑥飾り付け
		【所要時間40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)

