

奨励賞

「鶏ンブラン」

 23 65 02 02
 植村 佑香 (岐阜県立関有知高等学校)


特徴

デザートにはあまり見られない、鶏肉と大根を使った新感覚のデザートに仕上げました。みずみずしい大根とサクッとしたタルトカップの食感がポイントです。

自己評価

やわらかい大根とさくさくしたタルトがうまくマッチしたデザートになっています。甘い鶏肉入りクリームとはる辛いキャラメルソースの両方が楽しめます。

材料 4人分

大根	80g	生クリーム	120g
水	100cc	砂糖	20g
牛乳	50cc	バニラエッセンス	少々
砂糖	10g	タルトカップ	4個
鶏胸肉	100g	砂糖	30g
水	300cc	生クリーム	40g
中華スープの素	4g	水	10cc
しょうゆ	2g	スライスアーモンド	適量

作り方

- ①大根を1.2cmの角切りにし、水、牛乳、砂糖でやわらかくなるまで煮る。
- ②鶏肉を中華スープ、しょうゆで煮て、冷ましておく。
- ③②と生クリーム、砂糖にバニラエッセンス少々を加え、ミキサーにかける。
- ④タルトカップに③を絞り、①を飾る。
- ⑤砂糖に水を加えて火にかけてキャラメルを作る。
- ⑥生クリームを加えてキャラメルソースを作り、④の上にスライスアーモンドをかけて完成。



審査員コメント

あまり考えられない組み合わせでしたが、ちゃんとデザートになっていました。ただ、もう少し材料の特徴とクリームの甘さが足りないような気がしました。

奨励賞

「里芋しっとり親子タルト」

 04 01 02 02
 金森 綾華 (岐阜県立大垣桜高等学校)


特徴

タルトに詰めるフィリングの中に鶏肉と鶏肉を入れ、卵を取り入れるのが難しかったです。しっとりとしたタルトになりました。鶏や里芋をデザートにしたところが特徴です。

自己評価

里芋や卵はデザートやお菓子によく使われるけれど、卵を取り入れるのが難しかったです。甘いタルトと合わせるのに苦労しました。しかし、鶏や里芋を甘く味付けし、それを使用することで完成させることができ、よかったです。

材料 4人分

〈タルト生地〉		〈フィリング〉		バニラエッセンス	適量
小麦粉	130g	鶏ひき肉	50g	しょうゆ	少々
砂糖	40g	卵	2個	みりん	少々
卵	1個	里芋	30g~40g	砂糖	少々
※1/2個は仕上げに使います。		豆乳	200cc	砂糖(里芋用)	少々
砂糖バター	50g	砂糖	50g	生クリーム	適量
		小麦粉	大2	砂糖	適量
		片栗粉	大1	メント	4枚

作り方

- 〈タルト生地〉
- ①バターと卵を常温にしておきます。
 - ②砂糖とバターを混ぜ合わせ、12個の溶き卵を少しずつ加え、小麦粉をふるい入れてひとまとめします。
 - ③生地を平らに2cmの厚さにのばし、タルト型に入れて、フォークで生地にピケします。
 - ④170℃のオーブンで13分程度焼きます。
- 〈フィリング〉
- ①里芋は皮をむき、小さく切って水と砂糖でやわらかくなるまで煮ます。
 - ②鶏ひき肉はフライパンで炒め、しょうゆのみりん、少量の砂糖でうすく味つけます。
 - ③ミキサーに①と②と豆乳を入れて混ぜます。
 - ④ボールに卵と砂糖を入れて、白っぽくなるまで液立て器でよく混ぜます。
 - ⑤卵をふるい入れて、③を少しずつ入れて混ぜます。バニラエッセンスを加えます。
 - ⑥ゆったりとラップをして600Wのレンジで4分ほど加熱します。(途中1分おきに混ぜる)
 - ⑦ラップをはずして1分加熱します。
 - ⑧タルト生地にフィリングを入れて、200℃で15分焼きます。
 - ⑨溶き卵と水混ぜ、表面に塗ります。
 - ⑩240℃で10分焼く。こげ目がつくまで焼きます。
 - ⑪飾りとして生クリームとメントを添えたら完成です。

審査員コメント

もう少しタルトの生地を薄くしてフィリングの特徴を出せていたら良かったと思います。

奨励賞

「薄焼き卵のクレープデザート
抹茶クレープ☆チョコバナナクレープ」
 04 01 02 02
 春名 麻優 (岐阜県立東濃実業高等学校)


特徴

ふつうのクレープ生地ではなく、卵を生かしたデザートです。また家にある材料で簡単に楽しく作れるお菓子です。抹茶の風味を生かす和スイーツと、チョコの食感を楽しめるスイーツにしました。

自己評価

このお菓子は、誰でも簡単にクレープが作れるように考えました。きれいに薄焼き卵を焼くのは少し難しかったですが、とても楽しくつくれました。卵を活かせるデザートになったのでよかったです。また中身を変えるなど、簡単にアレンジができるのでいいと思います。

材料 4人分

卵	4個	生クリーム	150cc	バナナ	2本
牛乳	100cc	砂糖	8g	カスタード	2切れ
砂糖	12g	抹茶	適量	チョコ	2/1枚
		あんこ	30g	チョコソース	適量
				メント(飾り)	

作り方

- ①卵を溶き、砂糖、牛乳を入れてかき混ぜ、フライパンで薄焼き卵を作る。
- ②薄焼き卵は皿に取り、冷ましておく。
- ③生クリームは砂糖を入れあわ立てる。
- ④③のクリーム半量に抹茶を入れ、抹茶クリームを作る。
- ⑤カスタードを半分ほど薄く切り、バナナを薄く切る。

〈抹茶クレープ〉

- ①薄焼き卵の上に抹茶クリームを塗り、カスタードを乗せさらにクリームを塗る。その上にあんこ、カスタードの順に層になるように重ねる。
- ②生地をきれいに包み、抹茶クリーム、あんこで飾る。

〈チョコバナナクレープ〉

- ①薄焼き卵に生クリームを塗り、バナナをのせ、さらにクリームを塗る。その上にチョコ、生クリーム、バナナの順に層になるように重ねる。
- ②生地をきれいに包み、生クリーム、チョコソース、メントで飾る。

審査員コメント

薄焼き卵は、充分クレープデザートになっていて、手軽に楽しめるデザートでした。