

第7回 高校生「食の芸術」コンテスト チョリコン専用申込用紙 エントリーナンバー  
記入してください。 C-10

ボールペンでご記入ください。

参加部門 (○で囲んで下さい。)

高校名 **岩手県立宮古水産** 高等学校

出場者氏名 (団体の場合は出場者全員の氏名をご記入下さい。)

代表者 氏名	だいぼう あま	性別	男	学年	3	電話番号(自宅)	アルルキー
ふりがな	大棒 愛美	性別	女	学年		電話番号(自宅)	アルルキー
氏名		性別		学年		電話番号(自宅)	アルルキー
ふりがな		性別		学年		電話番号(自宅)	アルルキー
氏名		性別		学年		電話番号(自宅)	アルルキー
氏名		性別		学年		電話番号(自宅)	アルルキー

作品名 **ありがたうのピザムースケーキ**

アピールポイント

私のおばあちゃんは家の畑でトマトを作っています。そのおばあちゃんが作ってくれたトマトで感謝の気持ちを込めてトマトムースケーキを食べてもっと元気になって、畑仕事を頑張りたいです。

(2区分)

材料	分量	材料	分量	材料	分量	材料	分量
トマト	2個						
レモン	2個						
ミニトマト(黄)	3個						
ミニトマト(赤)	2個						
米粉	60g						
グラニュー糖	118g						
卵	2個						
生クリーム	200g						
粉ゼラチン	12g						
食紅	少々						

作り方

- スポンジ生地
  - ① オープンを190度ほど予熱しておく
  - ② 卵(常温)2個とグラニュー糖60gをフタを剥いても倒れないくらいにハンドミキサーで泡立てる。
  - ③ 米粉をスリゴムベラでできるよりに混ぜ合わせる。
  - ④ 鉄板にオーブシートを敷き、生地を流し入れる。
  - ⑤ 190度ほど予熱したオープンで約10分焼いたら、スポンジ生地の出来上がり。
- トマトピューレ
  - ① トマトを乱切りして、鍋に入れ、グラニュー糖を6gと入れて汁気がでたら、トマトを潰していく。
  - ② トマトを煮こんだのと同じくトマトの液と固体に分ける。
  - ③ トマトの液はトマトピューレにする。
- トマトシム
  - ① 型にスポンジ生地を入れる
  - ② 焼けたスポンジ生地をトマトピューレと混ぜ、3cmくらいに均等な長さで切る。
  - ③ 均等に切った生地を3つ重ねて、3~4mmずつ切っていく。
  - ④ その生地を型のまわりに線状になるように並べる。
  - ⑤ 残りの生地を型より1cmほど小さく切って型の底に貼る。
- トマトムース
  - ① ゼラチン5gを少量の水でふやかしておく。
  - ② トマトピューレ60gをあたためてゼラチンとかけ、氷水にあててとろりとするまで冷ます。
  - ③ 120gの生クリームを流して、そこにささげピューレを混ぜて混ぜ合わせる。
  - ④ スポンジをしっかりと型に流しこみ、冷蔵庫で冷やし固める。
- レモンムース
  - ① レモンの皮をむき、レモンの果肉を適当な大きさに切り、鍋に入れ、グラニュー糖18gをいれ、煮つけていく。
  - ② 汁がでたら、火をとめ、こしきでこす。
  - ③ 生クリーム80gに13gのグラニュー糖を入れ9分立てにして、そこに、レモンピューレ40gにゼラチン3gとかけたものを加え手早く混ぜ合わせる。
  - ④ ささげのトマトムースの上にレモンムースを流し入れ、平らにして、冷蔵庫で冷やし固める。
- トマトを飾る
  - ① 0型にくり抜いたトマトを(長さ3つ、幅3つずつ)レモンムースの上に並べる。
  - ② 水180mlにゼラチン3gと砂糖を入れ、よくかき混ぜたら、氷水にあててとろりとするまで冷まし、トマトを並べた上にのせていく。
  - ③ 花型の飾り切りをしたミニトマトと、透明なゼリーが固まった中心にのせて完成です。