

第1回高校生国際化学コンテスト 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-8

ボールペンでご記入ください。

参加部門 (○で目んで下さい。)

高校名 岩手県立久慈東 高等学校

参加部門 (A) (B) (C) (D) (E)

〈出場者氏名〉 (団体の部は出場者全員の氏名をご記入下さい。)

代表者氏名 さとう あけみ 学年 3 年 性別 女

副代表者氏名 佐藤 綾美 学年 年 性別 女

チーム名 (団体の部のみ記入) Thankyou for always Baum.

アピールポイント

- 地元である野田村の特産物を取り入れたこと。
- 18年間、たくましくの人に愛され成長を遂げた感謝の気持ちを後継者はた年輪で表現したこと。

(2個分)

材料	分量	材料	分量	材料	分量	材料	分量
薄力粉	290g	木口トコロシ	180g				
米粉	60g	のり塩	1.3g				
ベーキングパウダー	10g	ミント	2粒				
牛乳	480g	金箔	少量				
バター	30g	サラダ油	少量				
バニラエッセンス	3滴						
アヲニュー糖	150g						
卵	3個						
ほうしん草パウダー	5g						
山椒どうじょう	90g						
レモン汁	25g						
しだれあん(どあん)	60g						
上白糖	30g						
生クリーム	180g						

- 作り方
- 薄力粉、米粉、ベーキングパウダーはふるふるにふる。
 - 牛乳とバターを鍋に入れ、火にかけてバターを溶けたらバニラエッセンスを加える。
 - ①にアヲニュー糖を加え、溶けたら卵を加えて混ぜる。
 - ①に②を少しづつ加え、均一になるまでよく混ぜて器に混ぜる。
 - ④を流し、臭いを飛ばす。
 - ⑤を1.5:1:2.5:2:3の割合でふるふるにふる。
 - 山椒どうじょう 50g と レモン汁 15g を混ぜておく。
 - しだれあんを上白糖と混ぜておく。
 - 生地を1.5割にほうしん草パウダー、2.5割に⑦、3割に④を混ぜ合わせる。
 - アヲニュー糖は、上白糖と混ぜ、油を塗っておく。アヲニュー糖に油を塗っておく。
 - ホットプレートで180℃に熱し、油を塗る。
 - ホットプレートで溶かす。アヲニュー糖の蒸気を飛ばす。生地を流し入れ、アヲニュー糖を長方形に整える。生地はほうしん草パウダー、山椒どうじょう、アヲニュー糖、しだれあんを順番に重ねておく。
 - 焼き面はアヲニュー糖とほうしん草パウダーを180℃に熱し、油を塗る。
 - アヲニュー糖を研いでおく。
 - 溶かした鍋に生クリームと火にかけて、沸騰直前に火を止める。
 - ⑧を⑨に入れ、おろしに粗く、1回放置してから、のり塩を加え、混ぜる。
 - 溶かした生地を⑩に入れ、この時アヲニュー糖は少し残しておく。
 - ⑪を冷凍庫に入れ、凍やして固める。
 - 溶かしたアヲニュー糖の半量に山椒どうじょう 30g と レモン汁 8g を加える。山椒どうじょうは、色を見ればおろし分量を調節する。
 - アヲニュー糖の残りを⑫にほうしん草パウダー(色を見ればおろし分量)を加える。
 - ⑫の表面に、山椒どうじょうを厚く塗る。
 - 側面にほうしん草パウダーと山椒どうじょうをこすりつけておく。
 - 山椒どうじょうをこすり、さらに山椒どうじょう 10g と レモン汁 10g を加えてよく混ぜ、表面に山椒どうじょうを厚く塗る。
 - ミントを混ぜ、金箔を散らす。

