

# 第1回栃木県内高等学校牛乳・乳製品料理コンクールエントリー用紙

料理名	かわいいカボチャプリンパイのプレゼント	レシピの種類	<input type="checkbox"/> 料理のレシピ <input checked="" type="checkbox"/> 菓子・デザートレシピ
材料（4人分）	<p>▶ 牛乳使用量 <u>200 ml</u> ※牛乳は200ml以上を使用してください。その他乳製品の使用は自由です。</p> <p>▶ 材料費 <u>1,000 円</u> ※料理の部と菓子・デザート部の合計で5,000円以内です。</p> <p>かぼちゃ…50g、卵…1個、砂糖…20g、牛乳…200ml、生クリーム…45ml、バニラエッセンス…2滴、シナモン…少々、はちみつ…大2、パンプキンシード…お好み、冷凍ミックスベリー…お好み、飾り生クリーム…お好み、イチゴ…お好み、冷凍パイシート2枚</p>		
作り方	<p>▶ 所要時間 <u>60 分</u> ※下ごしらえ、後片付けを含めて60分以内です。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 かぼちゃをレンジで600w、5分加熱し、温かいうちにフォークで粗くつぶす</li> <li>2 牛乳と生クリームを人肌程度に温める</li> <li>3 ボウルに卵を割り入れ、砂糖を加えてすり混ぜる</li> <li>4 3に2を加え、よく混ぜる</li> <li>5 つぶしたカボチャに4の液を少しずつ入れ、バニラエッセンス、シナモン、はちみつを入れる</li> <li>6 型にバターを塗り、パイシートを入れる</li> <li>7 型に卵液を入れ、卵黄を塗る</li> <li>8 180℃で15～20分焼き目がつくまで加熱する</li> <li>9 8を冷ましたら生クリームやイチゴを盛り付け、最後に粉糖をかける</li> </ol>		
料理のポイント	<p>▶ どんな人に食べてもらいたい？どんなシーンで？苦労した点・・・等々</p> <p>クリスマスイメージできるようにパイ生地を使用し、盛り付けなどに力を入れました。小さい子どもから大人まで食べてくれるようなかわいい飾りつけにし、那須塩原産のイチゴやはちみつを使っています。味をまろやかにするため卵液にも生クリームを使い、統一感を出せるように工夫しました。</p>		
学校名	栃木県立那須拓陽高等学校		