

令和6年度 栃木県内高等学校 Nasushiobara Cooking Contest

レシピ(栃木女子高等学校)

料理名	いちごミルクきんつば	応募部門	みるひい部門 (牛乳)
材料(4人分)	▶ 牛乳使用量 <u>225m l</u> ▶ 材料費 <u>900</u> 円 ※4人分の材料費。 【ミルクようかん】 牛乳 200m l 粉寒天 4g 白生あん 150g 砂糖 30g 練乳 30g 卵黄 1個分 0-サくるみ 30g 【皮】 冷凍いちご 100g 牛乳 25m l 白玉粉 10g 薄力粉 50g 砂糖 20g		
作り方	▶ 所要時間 <u>60</u> 分 ※下ごしらえ、後片付けを含める。 ①牛乳に粉寒天を振り入れ、かき混ぜながら沸騰させ、さらに2～3分加熱する。 ②砂糖・練乳・白生あんを入れ、混ぜながら水分を飛ばして、練り上げる。 ③卵黄に②の一部を入れて混ぜ、②に戻して、卵黄に火を通す。 ④③に粗く砕いたクルミを混ぜ、流し型に入れ、冷やし固める。 ⑤白玉粉を細かく砕き、ブレンダーでつぶしたイチゴ・牛乳を少しずつ混ぜる。 ⑥薄力粉と砂糖を混ぜ、⑤を少しずつ加えて皮になる衣をつくる。 ⑦8個に等分したミルクようかんの1面に衣をつけ、油を薄く敷いたホットプレートで押し付けるように数秒焼く。また別の面に衣をつけ、同じように焼く。好みの皮の厚さになるまで繰り返す。		
料理のポイント	▶ 調理の際に工夫していることや、味付け・盛付のポイントなど 白生あんに練乳や卵黄を混ぜることで、濃厚な味わいにした。皮にイチゴを使うことで、ピンク色になり、中の餡とコントラストがきれいになった。		