

# 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	みるプルパイ	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</u> ml ※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</u> 円 ※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>〈カスタードクリーム〉          牛乳…200ml、卵…1個、薄力粉…15g、砂糖…50g          〈りんごのコンポート〉          りんご…1個、グラニュー糖…大2、レモン汁…大1          〈パイ〉          パイシート、卵黄、粉砂糖</p>		
作り方	<p>▶ 所要時間 <u>60</u> 分 ※下ごしらえ、後片付けを含めて60分以内です。</p> <p>〈カスタードクリーム〉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>薄力粉、砂糖を混ぜる</li> <li>牛乳、卵を加え、よく混ぜる</li> <li>電子レンジで2分30秒加熱</li> <li>混ぜた後、さらに2分30秒加熱</li> <li>バニラエッセンスを数滴加え、混ぜる</li> </ol> <p>〈りんごのコンポート〉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>皮付きのままりんごを16等分する</li> <li>耐熱ボールにりんごを入れ、グラニュー糖とレモン汁をまぶす</li> <li>混ぜた後ラップをして電子レンジで4分加熱する</li> <li>混ぜた後、さらに4分加熱する。</li> <li>粗熱が取れるまで冷ます</li> </ol> <p>〈パイ〉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>パイシートを好きな形に成型する。</li> <li>卵黄を塗って焼く（予熱を230度にして200度で13分）</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>『みるく』と『アップル』をかけて『みるプルパイ』と名付けました！          このデザートは家族で食べてほしいです。オーブンレンジのみで簡単に作れて、パイシートをクッキーの型などでくり抜いて好きな形にする過程で子どもと一緒に楽しむことができ、家族の絆が深まります。          パイの上の粉砂糖は雪を、りんごの赤はサンタクロースをイメージしました。          カスタードクリームを作るときに、だまができないようにすること大変でした。</p>		
学校名	栃木県立宇都宮中央高等学校		