

献立名（ とちぎがいっぱい！4種のリンツァーアウゲン ）



＜材料・分量＞ （10個分）

＜ミルクジャム＞

牛乳 200ml
生クリーム 50ml
砂糖 50g

＜ミルクチーズジャム＞

牛乳 200ml
生クリーム 50ml
砂糖 30g
チェダーチーズ 40g
ブラックペッパー 少々
塩 少々

＜イチゴジャム＞

冷凍イチゴ 200g
砂糖 50g
レモン果汁 小さじ1

＜生地＞

薄力粉 100g
粉糖 50g
クリームチーズ 60g
バター 40g
卵 一個

飾り用粉糖 10g

＜作り方＞

＜ミルクジャム＞

①材料をすべて鍋に入れほどよく固くなるまで煮詰める

＜ミルクチーズジャム＞

- ①チェダーチーズを常温に戻しておく
- ②鍋にチーズ以外の材料を加え煮詰める
- ③ある程度煮詰まってきたらなめらかにしたチェダーチーズを加えさらに煮詰める。
- ④煮詰まったらブラックペッパーと塩を加え合わせる。

＜イチゴジャム＞

1. イチゴのへたを切り落とし半分に切る。
2. 全部の材料を鍋に加え、ヘラで潰しながら中火で焦げないように混ぜる。
3. 10～15分煮詰める。

＜生地＞

- ① 薄力粉をふるう。
- ② 冷たいバターをサイコロ状に切り、さっくり混ぜる
- ③ ②にクリームチーズを練ってから加える。
- ④ 砂糖を入れ、混ぜる。
- ⑤ まとまったら冷凍庫で約15分休ませる
- ⑥ 2mmの厚さにし、5～10分休ませる。
- ⑦ 型抜きをし、溶き卵を塗る。
- ⑧ 170度で15分程度焼く。※焼き時間に関しては要検討
- ⑨ 穴の開いてない方の生地に各ジャムを絞り袋で絞り、穴が開いている方の生地で挟む。
- ⑩ 上から粉糖をかける。

＜作品のアピールポイント＞

- ・栃木で有名な乳製品をクッキー生地とジャムに加えた。
- ・オーストリア国旗をイメージしてイチゴジャムとミルクジャムと一緒に挟んだ。
- ・飽きが来ないように、甘塩っぱいミルクチーズジャムを挟んだ。

＜試作の振り返り・シェフに聞いたコツ＞

- ・生地は、2mmの厚さにすると挟んだときの食感がおいしくなる。
- ・生地がくっついたときは、麺棒に巻き付ける
- ・のばした後も休ませるとよい
- ・打ち粉は強力粉
- ・ジャムが柔らかいので、絞り袋で絞った方が挟みやすい。
- ・生焼けの生地は、小麦粉の匂いがするので、小麦粉の匂いがしないものがしっかり焼けている。
- ・卵を塗ってから焼いた方がおいしそうに見える。