

【作品名】 焼き芋ティラミス	ささだ じゅの 氏名 笹田 珠乃
<div> <div> (材料) (4 人分) <div> 牛乳 265 ml </div> </div> <div> <div> <div> <div>卵白</div> <div>2 個</div> </div> <div> <div>グラニュー糖</div> <div>32.5g</div> </div> <div> <div>牛乳</div> <div>230 ml</div> </div> <div> <div>片栗粉</div> <div>18g</div> </div> <div> <div>ホワイトラム</div> <div>小さじ 1</div> </div> <div> <div>クリームチーズ</div> <div>120g</div> </div> </div> <div> <div> <div>焼き芋</div> <div>1/2 本</div> </div> <div> <div>牛乳</div> <div>小さじ 1</div> </div> <div> <div>はちみつ</div> <div>小さじ 1</div> </div> </div> </div> <div> <div> <div>～蒸しパン～</div> <div>卵</div> <div>1 個</div> </div> <div> <div>牛乳</div> <div>30 ml</div> </div> <div> <div>A</div> <div> <div>・米粉</div> <div>25g</div> </div> <div> <div>・はちみつ</div> <div>10g</div> </div> <div> <div>・ベーキングパウダー</div> <div>2g</div> </div> </div> <div> <div>ココアパウダー</div> <div>適量</div> </div> <div> <div>インスタントコーヒー</div> <div>小さじ 1</div> </div> <div> <div>グラニュー糖</div> <div>小さじ 1</div> </div> <div> <div>お湯</div> <div>50 ml</div> </div> </div> </div>	
<div> <div>【作り方】</div> <div> <div>① 耐熱ボウルに卵白、グラニュー糖を入れ、泡立て器ですり混ぜる。 グラニュー糖が溶けたら、片栗粉を加え混ぜる。そこに牛乳 230 ml を 3 回に分けて加えその都度よく混ぜる。その後ホワイトラムを加え混ぜる。</div> <div>② ラップをふんわりとかけ 600W 1 分加熱する。電子レンジから取り出し泡立て器で良く混ぜる。 この流れをあと 3 回繰り返す。その後氷水に浸けよく冷やしておく。</div> <div>③ 別のボウルにクリームチーズをゴムベラで練り、②を 3 回に分けて加え、その都度混ぜ合わせる。</div> <div>④ 焼き芋をフォークで粗く潰し、牛乳小さじ 1 とはちみつを加え混ぜる。</div> <div>⑤ ボウルに卵、牛乳 30 ml を入れ混ぜる。そこに A の材料を加えよく混ぜる。</div> <div>⑥ ラップを敷いた耐熱容器に生地を流し入れ電子レンジ 600W 1 分 40 秒加熱する。その後、容器から外し、1 口ぐらいの大きさに切っておく。</div> <div>⑦ インスタントコーヒー、グラニュー糖をお湯で溶かしておく。</div> <div>⑧ カップに蒸しパン＋コーヒー＋クリーム＋軽くペースト状にしたお芋＋クリーム＋蒸しパン＋コーヒー＋クリームの順に重ね、最後にココアパウダーを茶漉しで振る。</div> </div> </div>	
<div> <div>【ポイント】</div> <div> 生クリームを使わずに牛乳でクリームを作ることができないかと考えました。 牛乳を使うことでヘルシーにミルク感のある軽いクリームになっています。 焼き芋や蒸しパンを使用し、満足感が高く焼き芋を粗くつぶすことで食感を残し、よりお芋を感じられるようになりました。 </div> </div>	