



# ( 外食企業採用作品 )

応募者(ハンドルネーム)	レシピ名	調理時間
<b>Kelly</b>	<b>林檎のレアチーズケーキ</b>	30分～60分

### ポイント

ワインで煮たリンゴを使用し、クリームチーズと一緒に楽しめるデザートを考えました。お口の中で広がるワインの香り、リンゴの優しい甘さ、濃厚なクリームチーズ、クッキーの食感が同時に味わえます。  
見た目の可愛さも含め、規格から弾かれたとは思えないよう大切に仕上げたいと思い、ガトー仕立てにしました。

材料	1人分の分量	作り方の手順
リンゴ	4分の1	① コンポートを準備します。リンゴを薄切りし、ワイン、水、砂糖を鍋に入れて沸かします。キッチンペーパーで落とし蓋をして、沸騰したら中火に落とし15分ほどリンゴを煮ます。 ※煮上げたらボールなど別の容器に移し冷やす。
ワイン	25cc	
砂糖 (ワインに入れる分)	10g	② クッキー生地を作ります。バターを柔らかくし、粉糖と塩を入れて混ぜ、そこに卵を入れてすぐ混ぜます。ふるった薄力粉とアーモンドプードルをいれて混ぜます。絞り袋に入れて絞り出します。180℃で17分焼きます。 ※厚くならないように注意する。
水	25cc	
クリームチーズ	25g	③ クリームを作ります。クリームチーズ、塩、砂糖をボールに入れて、ヘラで混ぜます。次にハンドミキサーを使用し、生クリームを少しずつ入れながら均一に混ぜ、滑らかになったところでレモン皮を加えます。ツヤがなくなり、重たくなるまで混ぜます。
砂糖 (クリームチーズに入れる分)	3g	
生クリーム (45%)	25g	④ 成型します。型の片面にラップをして、ラップ面を底にし、冷やしておいたコンポートを薄切りし、底と内側の側面にコンポートを貼り付けます。その上から③のクリームを型の9分目まで絞り込み、②で焼いたクッキーで蓋をし、冷凍庫で冷やし固めます。
塩	0.1g	
レモン皮	少々	⑤ ある程度冷やし固めたら、型を持ちラップをはがし、クッキー面を上、押し上げ型から抜きます。ミントの葉を1枚、全体がリンゴのイメージになるように飾ります。
バター	4g	
粉糖	2.5g	
塩 (クッキーに入れる分)	0.01g	
卵	1.5g	
薄力粉	5g	
アーモンドプードル	1.2g	



# 外食企業採用作品

応募者(ハンドルネーム)	レシピ名	調理時間
山本 佳成	Gratin Aux Pommes	30分～60分

## ポイント

規準から外れても美味しく実ったりんご。季節的にもぜひ温かいデザートとしての提供をご提案いたします。エシカルという観点から、調理においてもオペレーションでもロスの少ないメニューとして考えました。クランブル、リンゴソテーは冷凍可。グラタンは仕込み段階で焼いておけば、提供直前に再度温め直せます。

材料	1人分の分量	作り方の手順
クランブル		クランブルをつくる。 ① 常温に戻したバターに粉糖を擦り合わせ、アーモンドプードル、薄力粉をあわせ、冷蔵庫で冷やしておく。
バター	4 g	
粉糖	4 g	アパレイユを作る。 ② コーンスターチと砂糖を混ぜ、たまごとバニラを合わせて、よく混ぜる。牛乳を泡立たないようにゆっくりと混ぜる。
アーモンドプードル	4 g	
薄力粉	4 g	リンゴをソテーする。 ③ リンゴは皮を剥き、一口大にカットする。フライパンでバターを溶かし、砂糖をふった上にリンゴを転がし砂糖を絡めたら、皮も加え、一緒に焼く。カットしたリンゴ少し焼き目がつくまで焼く。(中火～強火で調整する)
アパレイユ		
牛乳	40 g	グラタンを焼く。 ④ ③のソテーをグラタン皿に並べ、②のアパレイユを流し入れ、①のクランブルを砕き(1cm角を目安に)全面に散らす。190°Cのオーブンで25分ほど焼く。
たまご	10 g	
砂糖	10 g	仕上げる。 ⑤ 皿のフチに生地が焦げつきはじめたらオーブンから取り出し、熱いうちにアイスクリームを乗せ、シナモンをふり、ミントを飾る。 ※UKアイスディッシャー #10 (90cc) 使用
コーンスターチ	0.8 g	
バニラ (エッセンスでも可)	少々	
リンゴソテー		
リンゴソテー	1/2個	
砂糖	8 g	
バター	4 g	
仕上げ用		
アイスクリーム	90 ml	
シナモン	少々	
ミント	1片	







# 最終審査会 参加作品

応募者(ハンドルネーム)	レシピ名	調理時間
kareng	はみだし生りんごシュークリーム	60分以上

## ポイント

シュークリームを作ったことない人が多いと思うのですが、家にある食材でシュー生地がサクサクにできる点と、今回はりんごをトッピングに使用しましたが違う材料で簡単に味変をすることができる点を伝えたく、このメニューにしました。シューの上にレモンピールをのせて完成系がりんごになるようにしました。

材料	1人分の分量	作り方の手順
シュー生地		① 卵は熱湯と水を同量入れたボウルに5分ひたして常温に戻す。生地のバターは1cm角に切る。生地の薄力粉はふるう。耐熱ボウルに薄力粉と砂糖を入れ、泡だて器でだまがなくなるまで混ぜる。ラップはせずに電子レンジ600wで1分加熱しよく混ぜ4回繰り返す。
有塩バター	6.6g	
牛乳	8.3ml	② かためにとろみがついたら、熱いうちにバターとバニラエッセンスを混ぜ、ラップを表面にぴったりと密着させて、保冷剤を押し込んで30分程おく。粗熱がとれたら冷蔵庫で30分冷やす。
水	6.6ml	
薄力粉	8.3g	③ リンゴ、砂糖、水、レモン汁をステンレス鍋に入れて煮て、小さな気泡になったら取り出す。
卵	16g	
水(振りかけ用)	適量	④ オーブンを200℃に予熱。フライパンにバター、牛乳、水を入れて中火で熱し、全体が沸騰してバターがとけたらすぐに火を止め、薄力粉を一気に加える。木べらで混ぜ再び中火にかけ、1分30秒ほど熱し、ボールに取り出す。卵を5回に分け生地に加え混ぜる。
カスタードクリーム		
薄力粉	11.6g	⑤ 生地を絞り出し袋に入れ、クッキングシートを敷いた天板に間隔をあけて直径5cm、高さ2cmの大きさに絞る。指先に水をつけて表面をならし指先で全体に水を20回ほどふりかけ、200度のオーブンで15分、180度に下げて20分焼く。
砂糖	0.8g	
牛乳	41.6ml	⑥ オーブンから出し、30分ほどおいて粗熱をとり、シューを半分に切りカスタードとりんごを入れたら完成。
卵黄	1/2個分	
有塩バター	0.8g	
バニラエッセンス	適量	
リンゴのコンポート		
リンゴ	1/6個	
砂糖	6.6g	
水	りんごが浸るぐらいの量	
レモン汁	1.6g	
レモンピール	1枚	



# 最終審査会 参加作品

応募者(ハンドルネーム)	レシピ名	調理時間
食育DJ・ベジフルティーチャー 影山のぞみ	林檎と薩摩芋の蜂蜜味噌トースト	10分以内

## ポイント

ジューシーなリンゴとほくほくのサツマイモをお味噌&ハチミツ&バターで甘じょっぱくいただきます。  
 エシカルリンゴの皮や形が綺麗な部分は輪切りにして、形が悪い・傷等がある部分なら角切りにして使い分ければ、映えもOK!  
 イングリッシュマフィンの代わりに、食パンやバケット、パンケーキでも代用できます。

材料	1人分の分量	作り方の手順
リンゴ	1/4個 (70~80g程度)	① サツマイモをレンジで加熱して、一部星型で抜き(2枚)、残りは角切りにする。 *いちょう切りにしてもOK。
サツマイモ	M1/5本 (40g程度)	
イングリッシュマフィン	1個 (1/2カット、2枚分)	② リンゴは横に輪切りにして、芯は星型で抜く。残りは角切りにする。 *いちょう切りにしてもOK。
味噌	大さじ1	
ハチミツ	大さじ2	③ 味噌とハチミツを混ぜ合わせる。
バター(無塩。常温に戻す)	適量 (小さじ2程度)	
胡桃、黒胡麻、ミント	適量	④ イングリッシュマフィンを横半分に切り、バターを塗ってから、3を塗る。 (上にもかけるので3は少量をとっておく)
		⑤ 4に1や2をのせて、上にも3をかけ、トーストしたら出来上がり。
		⑥ お好みで胡桃や黒胡麻、ミントを飾って召し上がれ♪



# 最終審査会 参加作品

応募者(ハンドルネーム)	レシピ名	調理時間
まなみ	りんごを楽しむチーズホイップのなめらかプリン	30分～60分

## ポイント

カフェで近年人気のプリンと組み合わせてみました。リンゴの食感が感じられるようにプリンとチーズホイップは柔らかめにししました。また味もリンゴの甘みが立つよう、砂糖を減らし相性の良いチーズをフワッと香る程度にホイップへ入れました。キャラメル煮したリンゴはプリンと合わせて食べても、合間に食べても美味しいです。

材料	1人分の分量	作り方の手順
<b>プリン液</b>		
たまご	1/2個	① プリンをつくる。まず小鍋にキャラメル用の砂糖と水を入れ弱火にかける。沸騰して焦茶色になったら、火を止めてぬるま湯を入れる。プリン型につくったキャラメルを注ぐ。
牛乳	125ml	② ボウルにたまごを割って溶きほぐし、砂糖を加えて混ぜる。小鍋で牛乳を沸騰直前まで温め、たまごを溶いたボウルに注ぎ、泡立て器で均一になるよう混ぜる。
砂糖	20g	
水(蒸す用)	適量(鍋に入れた型の半分まで水がくる量)	③ ②をこしながら、①のプリン型に入れる。鍋にクッキングペーパー(または布)を敷き、プリン型を置く。鍋に型の半分くらいまで水がくるように入れ、蓋をして中火にかける。水が沸騰してきたら、弱火にして15分ほど待つ。
お湯(プリンを型から外す用)	適量	
<b>キャラメル</b>		
砂糖	15g	④ 型を揺らして、固まっている(表面がプルプル揺れる)かを確認する。鍋からプリン型を取り出して粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。
水	3ml	⑤ リンゴのキャラメル煮を作る。芯をとった1/4のリンゴをさらに4等分のくし切りにする。鍋に砂糖を入れ、中火にかけて沸騰させて焦茶色になるまで待つ。
ぬるま湯	7.5ml	
<b>リンゴソース</b>		
リンゴ	1/4個	⑥ 砂糖が焦茶色になったら、弱火にしてリンゴを入れ、絡める。蓋をして、くたっとするまで様子を見ながら時々ひっくり返す。できたら、鍋から取り出しておく。
砂糖	10g	
水	15ml	
<b>リンゴのキャラメル煮</b>		
りんご	1/4個	
砂糖	10g	
<b>チーズホイップ</b>		
クリームチーズ	12.5g	
砂糖	5g	
生クリーム	25ml	

