応募者(ハンドルネーム)	レシピ名	調理時間
よねざわ ゆき	りんごの琥珀パフェ	30分~60分

岩手県産のりんごを薄切りにし、皮つきで見た目でも楽しめるスイーツにしました。薄切りにしたことで皮が気にならずに お召し上がりいただけます。久慈市名物の琥珀に見立てた紅茶ゼリーは、りんごと相性抜群です。

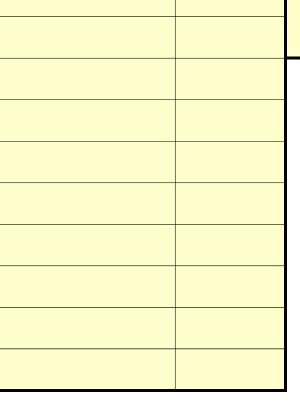
わ台し上がりいただけます。久然市名初の琥珀に見立てた紅朱でサーは、りんこと相性放祥です。				
材料	1人分の分量	作り方の手順		
南部小麦☆	10 g	クランブルを作ります。オーブンを170度に余熱し、オーブンシートを ① 天板に敷いておきます。ボウルに☆の南部小麦、アーモンドプードル、		
アーモンドプードル☆	10 g	無塩バターに三温糖を10gを入れ、そぼろ状になるまで混ぜます。		
三温糖	36 g	そぼろ状になったら天板に広げ、170度で20分程焼きます。焼き色がついたら オーブンから出し冷まします。次にチーズクリームを作ります。生クリームと		
無塩バター☆	10 g	三温糖6gをボウルに入れ8分立てにし、そこに室温で柔らかくしておいた クリームチーズを加えます。		
ホイップクリーム	30 g	琥珀(紅茶)ゼリーを作ります。水300ccを沸かし、残りの10ccは粉ゼラチンに振りかけてふやかしておきます。ボウルに紅茶と沸かした湯を入れ、		
クリームチーズ	20 g	○ 5分ほど置きます。砂糖とふやかしたゼラチンを入れ混ぜて完全に溶かし、 冷凍庫で30分ほど冷やします。		
生クリーム	20 g	りんご煮を作ります。りんごを櫛切りにし、皮のきれいな部分は皮のついたまま薄い扇型に、他の部分は皮を剥き1センチ角に切ります。ボウルにりんごと		
紅茶(ティーバッグ)	1個	三温糖、レモン汁を入れラップをかけ電子レンジ500Wで2分加熱し、 かき混ぜ更に2分加熱し冷やします。		
水	310cc	グラスに盛っていきます。下からクランブル、チーズクリーム、 ⑤ 琥珀(紅茶ゼリー)、りんご煮の順に入れていきます。グラスの上まで来たら、		
粉ゼラチン 	0.5g	ふたをするようにホイップクリームを絞り、さらに山を作るように絞ります。		
りんご	8分の1個	ホイップクリームの山に立てかけるように皮付きのりんごを盛り付け、 ⑥ 角切りのりんごと煮汁を周りに散らすように盛り付けます。		
レモン汁	少々	セルフィーユをホイップクリームの頂点に添え完成です。		
セルフィーユ	適量			



応募者(ハンドルネーム)	レシピ名	調理時間
アモーレ北調	リンゴとベストフレンズの	10分~20分
	マシュマロ焼き	10分~20分

- ①リンゴの酸味と焼きマシュマロの香ばしさ・甘さがマッチし、美味しさがアップしました。
- ②リンゴと食べ合わせの相性がいいバナナ、キウイ、ブルーベリーも添え、マシュマロの色とのコントラストで彩り鮮やかになりました。③全体としてエレガントな美味しさとシックな仕上がりにまとまりました。

材料	1人分の分量	作り方の手順	
リンゴ	20g	① リンゴは銀杏切りにし、塩水に浸けておく。	
バナナ	10g	(1) ファコは歌日列りにし、塩水に及りておく。	
キウイ	10g	② バナナ、キウイの皮を剥き、適量を銀杏切りにしておく。	
ブルーベリー	5粒	とう、ラブ、インコの反とがで、過量を取ら例がにしておく。	
マシュマロ	2 0 g	器の大きさに応じ適量のマシュマロをしき、チャッカマンで焦げすぎないよう注 3	
		意しながら焼く。	
		①をしっかり水切りした後、③に盛り付ける。	
		②及びブルーベリーも盛り付ければ完成。	





応募者(ハンドルネーム)	レシピ名	調理時間
~l.: II > . →°	やさしいリンゴのパンケーキ	20/\- 60/\
akiリンゴ	~2種のソースとともに~	30分~60分

秋の味覚のリンゴを150gたっぷりと使い、満足感のある1品です。分厚い焼きリンゴをリンゴとカモミールの香るもちふわっとした 米粉パンケーキで挟みました。焼きリンゴと冷たいソースのコントラスト、もう1種のリンゴソースも組み合わせて楽しめます。 卵・乳・小麦を使用していないアレルギーにもやさしい一皿です。

材料	1人分の分量	作り方の手順	
★リンゴ豆乳クリーム★		1	★リンゴ豆乳クリーム★すりおろしたリンゴ・豆乳・砂糖を鍋に入れて、 ゴムベラで鍋底をこすりながら中火で加熱し、フツフツとしてきたら火を止め、
豆乳	75g		定量の水で膨潤させたゼラチンを加えてよく溶かす。
すりおろしリンゴ	12g		①をボウルに移し、氷水の入ったボウルに浮かばせながらハンドミキサーで 泡立てる。(軽くとろみがつくまでは低速、その後はしっかりとした硬さになる
リンゴ酢	5 g		まで中速・高速で。)出来上がったものは、冷蔵庫で冷やしておく。
砂糖	6g		★リンゴと米粉のパンケーキ★リンゴは皮をむき、1cm角に切って、すぐに リンゴ酢3gで和える。リンゴをすりおろし、汁を軽く切って別の容器に移し
ゼラチン	2g	9)	(※)、すりおろしリンゴは、リンゴ酢1gで和える。
水	8g		耐熱ボウルに絹豆腐をいれて電子レンジ500Wで1分加熱する。 冷めたら泡だて器で滑らかになるまで混ぜ、サラダ油・黒糖・米粉・豆乳の順に
★リンゴと米粉のパンケーキ★			入れて、さらに混ぜる。
リンゴ(カット)	15g		④のボウルに③のリンゴ2種を加え、豆乳クリーム・紅茶茶葉・ベーキング パウダーも順に入れて、ゴムベラで生地が重くボテッと跡が残る程度まで
リンゴ酢	4g	9	よく混ぜ合わせる。
絹豆腐	45g		温めたフライパンにサラダ油をひいて中火にし、直径10cm・高さ3cm程度に 生地を落としスプーンで表面を均し、弱火で蓋をして8分加熱し、裏返して
サラダ油	5g		同様に加熱する。竹串をさし、生地がつかないことを確認して取り出す。
田・本	0,4		

★ ★ 才 米 让	★1 人分の分量
サラダ油	2g
豆乳クリーム	23g
ベーキングパウダー	4g
紅茶茶葉(カモミール)	0.6g
すりおろしリンゴ	13g
豆乳	15g
米粉	40g
黒糖	8g
サラダ油	5g
稍	40g

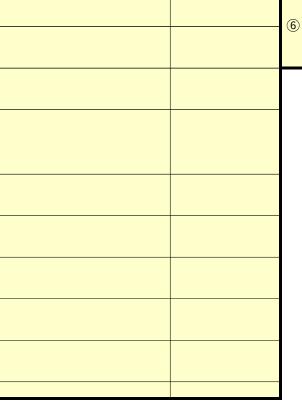
★材料	★1人分の分量
★リンゴソース★	
すりおろしリンゴ	15g
すりおろしリンゴの汁(※)	3g
リンゴ酢	2g
★焼きリンゴ★	
輪切りリンゴ	2cm幅 1枚
サラダ油	2g
砂糖	2g



応募者(ハンドルネーム)	レシピ名	調理時間	
フォルツア北調	ルージュがハグする焼林檎&	20分~30分	
	パンチェッタの戯れパスタ	20/), 30/)	

- ・焼きリンゴの甘味とパンチェッタの塩気の相性良く、アップルバターが独特の風味とコクを醸し出し、豊潤な味の仕上がり。
- ・余ったアップルバターは砂糖やリンゴ酒を加え、クラッカーやバナナなど他の食材のデイップにも活用。
- ・リンゴの器のビビットな色合いがパスタを包み込み、気品あるクールビューテイな仕上がり。

材料	1人分の分量		作り方の手順	
スパゲッテイ	60g 1個(有効利用部 分含む)	1	鍋に水を入れ火にかけ、沸騰したら、塩ひとつまみ、スパゲッテイを入れ、 指定された茹で時間の1分前に揚げ、しっかり水切りしておく。	
パンチェッタ(短冊)	30g	2	リンゴを横にカットし、上の部分は縦・横にパンツエッタと同じ大きさになる ようカット。下の部分のリンゴは内部の果実部分をスプーンですくい出す。	
ニンニク 白ワイン	1/2片 大さじ1/2			
塩	適量	3	スプーンですくい出したリンゴとバターをミキサーに入れ撹拌する。	
茹で汁	大さじ1~2	4	フライパンを熱し、③を30g、スライスしたニンニクを入れ弱火で加熱し、 香が出てきたら、ニンニクを取り出す。	
		5	フライパンを中火にし、パンチェッタを入れ色がつき始めたら、白ワイン、 ②でカットしたリンゴを入れ炒める。	
		6	フライパンに①、戻したニンニク、茹で汁を入れ、適宜、塩で味を調整する。沸騰した水に30秒程浸けた②のリンゴの皮の器にパスタを盛り付ければ完成。	





応募者(ハンドルネーム) レシピ名 調理時間 はな コーヒー香る!とろとろりんごピザ 30分~60分

ポイント

一個の料理で焼きリンゴと生のリンゴ2つの食感のリンゴを味わうことができることがポイントです。 またシャキシャキのリンゴと、とろとろのチーズコーヒークリームは相性抜群です!

材料	1人分の分量	作り方の手順
リンゴ	230g	ボウルに強力粉、砂糖、塩を入れ混ぜてから、ぬるま湯を中央から少しずつ ① 加え、混ぜる。(ぬるま湯をすべて入れても生地がボソボソならしっとりするま
ピザ生地①強力粉	100g	で少しずつ加える。)
②砂糖	小さじ1/2	② 生地が手につかなくなり、表面がなめらかになるようにしっかりこねる。
③塩	0.3g	
④ぬるま湯	60ml	表面にしわが寄らないようしわを後ろ側に持っていき、後ろでねじって空気が入る。
クリーム①生クリーム	62.5g) らないようにする。 一
②クリームチーズ	30g	④ ボウルに入れたまま、ラップをし15分ねかせる。
③砂糖	10g	
④コーヒー	1g	ボウルにクリームチーズ、砂糖をいれまぜる。 (5)
⑤お湯	小さじ1	(クリームチーズは常温に戻しておくと良い)
オリーブオイル	大さじ1	⑥ ⑤に生クリームを少しずつ加えながら、泡立てる。
バター	1g	
ココアパウダー	0.5g	⑦ 6分立てくらいになったら、お湯で溶かしたコーヒーをいれ混ぜる。
ミント	2枚程	
		リンゴを洗い5mm程度のくし形切りにする。(15枚程度) ⑧ 残ったリンゴを2cm程度のいちょうぎりや、あらみじん切りにする。 (お好みの切り方でOK)
		⑨ ④でねかせた生地をめん棒で20cm×20cm程度の丸形にのばす。
		®で切ったリンゴ(くし形切り以外)を⑨の上にのせ、 オリーブオイルをかけバターをのせる。
		① オーブントースターで200°C15分焼く。
		② 粗熱をとり、クリームをのせる。
		(3) その上に⑧で切ったくし形のリンゴをのせ、ココアパウダーを適量かける。 ミントをのせる。
		④ 完成



応募者(ハンドルネーム)	レシピ名	調理時間
ウリちゃん	ディップりんご	60分以上

普段は組み合わせるこのとのないようなアボカドやワサビを使ってレシピを考えました。 リンゴの甘味や酸味、ディップクリームの甘味や塩味がマッチしていておいしいです。

100 g

1/2かけ

小さじ1/2

クリームチーズ

わさび

にんにくのすりおろし

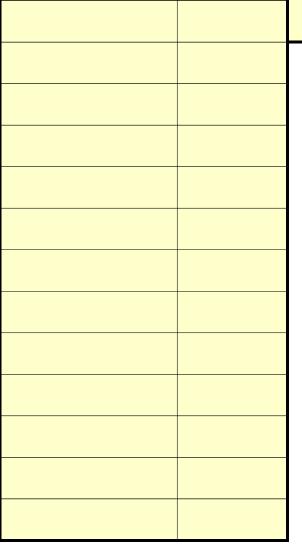
リンゴの甘味や酸味、ディップクリームの甘味や塩味がマッチしていておいしいです。			
材料	1人分の分量	作り方の手順	
リンゴ	1個	リンゴ 1 / 4 をすりおろしサイの目にする。生クリーム30m I 、牛乳25m I 、 ① 卵黄、砂糖12g、レモン果汁小さじ1/2とリンゴをよく混ぜ合わせる。	
生クリーム	80ml	タッパーに入れ、冷蔵庫で冷やし固める。	
牛乳	50ml	リンゴ 1 /2を 5 m m くらいの厚さに切り、レモン汁を少々かけて数分放置。 ② その後よく水けを切って600w 2 分温める。キッチンペーパーで水けを	
砂糖	17g	ふき取り600w 2 分温める。リンゴの水分が飛んだらOK!	
鶏卵	1/2個	常温に戻してから柔らかくなったクリームチーズ 5 0 g にニンニク、 ③ ブラックペッパー、塩、レモン果汁を加えよく混ぜ合わせる。	
レモン果汁	こさじ2	残りのクリームチーズにおろしワサビ50gをよく混ぜ合わせる。	
無縁バター	12g	アボカドをフォークでペースト状にしてマヨネーズ、レモン果汁、塩、 ブラックペッパーを加えて混ぜる。 ④	
水	2g	マシュマロと牛乳25mlを600W1分温めて溶かす。 生クリーム50mlを7分泡立てし、溶かしたマシュマロを加える。	
インスタントコーヒー	2g	常温に戻しておいた無縁バターをクリーム状に混ぜる。別のボウルに卵白を 1/2子泡立て砂糖 5 g 、 2 g を600W 1 分温める。泡立てた卵白に少しずつ 加えて混ぜ合わせる。さらにバターとお湯に溶かしたコーヒーを混ぜる。	
お湯	2g		
アボカド	1/2個	リンゴのアイス、5種のディップクリーム、りんごチップスを お皿に盛り付けて完成。	
マヨネーズ	大さじ1.5		
塩	少々		
黒コショウ	少々		
マシュマロ	5 個		



応募者(ハンドルネーム)	レシピ名	調理時間
菅沼 真澄	リンゴと七味の初めての出会い	20分~30分

一口食べた時、電が口の中に落ちるような衝撃と意外な組み合わせの美味しさにおかわりが止まらなくなるリンゴの一品です。 少し酸味のあるリンゴを、ビタミンとミネラルが豊富な黒糖で煮て「えっ、以外!!」と思わせる隠し味を忍ばせました。 バゲットにのせていただいても、ワインのおつまみにしてもとても美味しいです。

材料	1人分の分量		作り方の手順
(リンゴ(今回は秋陽)	4 分の 1		鍋にバター・リンゴ(4分の1に切ったものを三等分にする)・黒糖を入れ、弱 火で煮る。焦げ付かないように、様子を見ながら15分くらい煮る。 リンゴが煮えたら火を止める。
黒糖(100%沖縄産)	25 g		
バター	2 g	2	①にゆず七味を混ぜる。
ゆず七味	0.4 g		
フランスパン	適宜	3 7	フランスパンを食べやすい大きさに切り、②を上にのせ、お皿に盛り付ける。





応募者(ハンドルネーム)レシピ名調理時間子供も大好き!
リンゴとチーズは相性抜群!!20分~30分

ポイント

子供が苦手な少し酸味のあるリンゴを美味しく変身させました。リンゴを健康的なメリットの多いビタミンとミネラルが豊富な 黒糖で煮て、好みのチーズにのせていただきます。休日の朝は、我が家のダイニングキッチンがカフェに変身します!

材料	1人分の分量	作り方の手順
リンゴ(今回は秋陽)	4分の1	鍋にバター・リンゴ (4分の1に切ったものを三等分にする)・黒糖を入れ、弱 ① 火で煮る。焦げ付かないように、様子を見ながら15分くらい煮る。
黒糖(100%沖縄産)	25 g	リンゴが煮えたら火を止める。
バター	2 g	② ①をお皿に盛り付ける。好みでシナモンをかける。
チーズ(今回はナチュラル チーズを使用)	お好みの量	② と45皿に皿 / 円が が。 刈り ピン とガ が が。
パン	適宜	パンを食べやすい大きさに切り、チーズと②をパンの上にのせる。
シナモン	適宜	(今回はフランスパンを使用。食パンでも美味しくいただけます。)
		※我が家では②の状態でテーブルに他の食材と一緒に並べて オープンサンド形式でいただきます。 色々な組み合わせで食べられるので子供も喜んでいただきます。

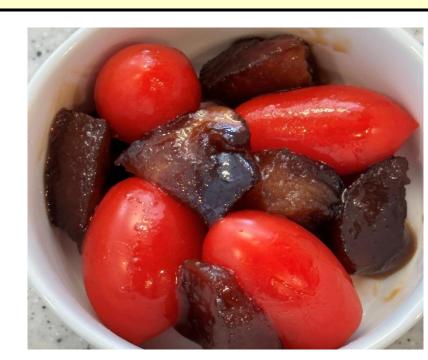




応募者(ハンドルネーム)	レシピ名	調理時間
菅沼 真澄	リンゴの宝石サラダ	20分~30分

酸味のあるものが苦手な子供のために考えたレシピです。少し酸味のあるリンゴと苦手なミニトマトの両方が大好きになった 一皿です。リンゴをビタミンとミネラルが豊富な黒糖で煮て、子供の口のサイズにあった小さめのトマトと混ぜてお皿に盛ったら、 あら不思議、あっという間にお皿が空っぽになりました!!

材料	1人分の分量	作り方の手順
リンゴ(今回は秋陽)	4分の1	鍋にバター・リンゴ(4分の1に切ったものを三等分にする)・黒糖を入れ、弱 ① 火で煮る。焦げ付かないように、様子を見ながら15分くらい煮る。
黒糖(100%沖縄産)	25 g	リンゴが煮えたら火を止める。
バター	2 g	② ミニトマトは洗って水分をふき取る。
ミニトマト	適宜	
		③ ①のリンゴを一口で食べられる大きさに切り、②と混ぜる。
		①のサノコを一口で長へられる人ささに切り、②と庇せる。
		器に盛り付ける。



応募者(ハンドルネーム)	レシピ名	調理時間
あかりんご	りんごとアールグレイの	30分~60分
85 13. 3 KC	サワークリームシフォンサンド	3077~0077

ふんわりしっとりのシフォンに、アールグレイの香りとサワークリームの絶妙なバランス。てんさい糖で煮た甘いリンゴとの相性が 抜群で、大きなトッピングと細かく刻まれた中のリンゴが楽しいポイント。一口食べるとうっとりする、美味しいシフォンサンド。 外側のリンゴ煮はシナモンを和えているのでそちらもぜひお楽しみを。

外側のリンゴ煮はシナモンを和えているのでそちらもぜひお楽しみを。				
材料	1人分の分量	作り方の手順		
(シフォンケーキ) 卵黄	3個	リンゴを8等分し、シナモン以外の材料を入れる。 ① 中火にかけふつふつしたら弱火で煮る。		
卵白	150g	焦げないようこまめに混ぜる。		
砂糖	65 g	が が が が が が が が が が が が が が		
豆乳	55 g	最後にお皿に添えるようのリンゴにシナモンパウダーをいれまぜる。		
サラダ油	30 g	シフォンケーキ ③ 卵黄をほぐし、てんさい糖を加えホイッパーでよく混ぜる。		
薄力粉	72 g	豆乳+サラダ油を少しずつ加えよく混ぜる。		
ベーキングパウダー	2 g	薄力粉にベーキングパウダーを入れ混ぜる。 粉を振るいながら一度に加え、ホイッパーで真ん中から混ぜていき 全体をよく混ぜる。		
コーンスターチ	ひとつまみ			
(リンゴ煮)リンゴ	2個	メレンゲ 砂糖にコンスターチを混ぜておく。 卵白をほぐし、砂糖の3回に分けて入れ、泡立てる。		
砂糖	4 0 g			
レモン汁	小さじ1強	モコモコと雲のようになり角が立ち、先が少し曲がるようなら出来上がり。 卵黄の生地にメレンゲをひとすくい入れ、ホイッパーでなじませる。		
シナモンパウダー	適量			
(クリーム) 生クリーム	2 0 0 m l			
サワークリーム	8 0 g			
紅茶の茶葉	3 g			

砂糖

ミックスナッツ

18g

適量

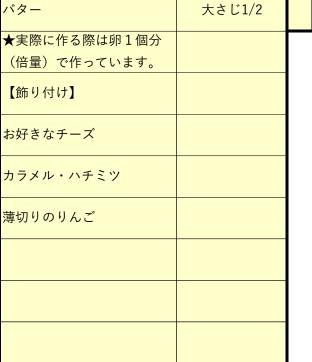


応募者(ハンドルネーム)レシピ名調理時間本のようなカフェ
「おやつの時間」(おやつの時間)焼きたるりんごの淡雪パンケークス
(30分~60分)

ポイント

明治維新の侍が残した西洋料理のレシピからおやつを再現。西洋文化に出会った日本人は、どのようにして異なるものと調和してきたのだろう?そんな問いにおやつを通して触れてみました。100年前にイギリスで流行ったアップルスノウと今より素朴な味わいのパンケーキにチーズやカラメルを添えて現代との調和をとりました。

/ あ / 糸川 は 外/// いい/ハノブ	11に) ストカ	<i>)</i> / · ·	ルを亦えて坑下との調削をとりました。
材料	1人分の分量		作り方の手順
【アップルスノウ】		(1)	【淡雪】 リンゴを8等分にし、皮をむいて芯を取り鍋に皮とリンゴを入れ、
りんご	1/4個		弱火で10分煮る。(水分が少ないためこげないように返しながら煮る)
水	12.5ml	(2)	リンゴが柔らかくなったらフードプロセッサーでピュレにしてさます。
卵白	1/4個	I)	
砂糖(オーガニックシュ ガー)	5 g	(3)	ボウルに卵白を砂糖を入れてメレンゲを作り、②のピュレを加え混ぜたら
【パンケークス】			冷蔵庫で30分保管する。
薄力粉	45 g	4	【パンケークス】 ボウルに卵黄・砂糖半量・牛乳を混ぜたら、薄力粉をふるい入れ混ぜる。
卵黄	1/2個		
砂糖(きび砂糖)	大さじ1	(5)	ホットプレートに適量をすくい入れ両面をこんがり焼き上げる。仕上げに
卵白	1/2個		淡雪のほかチーズ、カラメルなどのシロップ、薄切りのりんごを添えて完成。
牛乳	35 g		
バター	大さじ1/2		
★実際に作る際は卵1個分 (倍量)で作っています。			



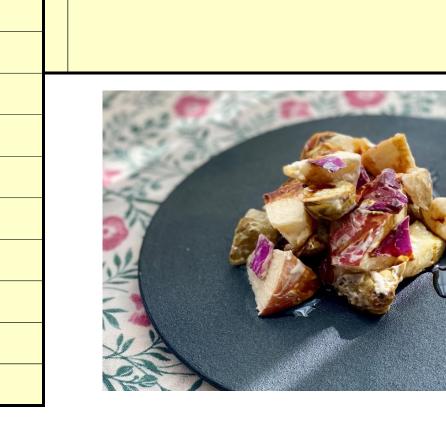


応募者(ハンドルネーム) レシピ名 調理時間 **エシカルりんごと菊芋の** マスカルポーネ和え 10分以内

ポイント

菊芋はリンゴ同様高い健康と美容効果があるので組み合わせて考案しました。簡単に作れて華やかな、お料理が出来ました。

Litabal			ti in a series
材料	1人分の分量		作り方の手順
リンゴ	80 g	(1) E	菊芋とリンゴは、よく洗い水気を拭く。リンゴはひと口大に切り、 菊芋はりんごより一回り小さめに切る。
菊芋	50 g		
マスカルポーネ	20 g		紫キャベツは色紙切りにして、塩をひとつまみまぶす。 全体がしんなりしたら余分な水分を捨て、リンゴ酢をかけて漬けておく。 (※1人分だと作りにくいので2-3倍量で作っても可)
紫キャベツ	10g		
酢(リンゴ酢がおすすめ)	大さじ1		菊芋がかぶるくらいの油を鍋に入れて、菊芋を中火で揚げる。 最後に温度を上げてカリっと揚げて油をきり塩ひとつまみをまぶす。 (菊芋は生でも食べられますが、周りが透き通るくらいカリっと揚げます)
塩(あら塩がおすすめ)	約2 g		
粗挽き黒コショウ	少々	(4)	ボウルにマスカルポーネとりんごを合わせて、菊芋を加え、 塩と黒コショウで味を整え②を人数分加える。
揚げ油	適量		
バルサミコ酢	適宜 (ひとたらし)	(5)	お皿に盛り付けて、あればバルサミコ酢をひとたらしかけて仕上げる。
			の画で画り行がで、砂が砂めがかりて自由でしてたりしがかて仕上がる。



応募者(ハンドルネーム)	レシピ名	調理時間
まる	りんごのタタンケーキ	60分以上

りんごを丸ごと使用していて、皮や芯は煮詰めてツヤ出しのナパージュとして使用しています。 20代~30代の女性向けに作成しており、甘さ控えめですが、きび砂糖を使用したりホワイトチョコなどを 少量加えてコクのある食べやすいケーキです!

少量加えてコクのある食べやすいケーキです!				
材料	1人分の分量	作り方の手順		
☆りんご (1人前 約50g)	2個(約360g)	☆のりんごのフィリングを作る。手鍋にグラニュー糖を計り、中火で軽く色がつくまで煮詰める。色がついた所に無塩バターを入れる。 りんごをボーダー状に皮を剥いて、半分ほど実に残したまま8等分に		
☆グラニュー糖 	68 g	カットして、鍋に入れる。		
☆無塩バター 	18 g	身の外側がふにゃふにゃして、火が通ってきたら火を止め、ラム酒を ② 加える。クッキングシートを敷いたパウンド型に隙間がないように		
☆シナモン 	1 g	敷き詰める。 		
☆ラム種 	10 g	○の生地を作る。無縁バターをミキサーで滑らかにして、 ③ きび砂糖を一気に加え更にミキサーで混ぜる。		
○無塩バター	90 g	(ポイント:しっかり空気を含ませる)		
○きび砂糖	22 g	ホワイトチョコに温めた牛乳とバニラペーストを加え、 ④ ガナッシュを作っておく。		
○全卵 【常温】	78 g	ガナッシュを③の生地に入れ、ミキサーで混ぜる。		
○バニラペースト	2 g	全卵を④に少しづつ加えその都度混ぜる。薄力粉とベーキングパウダーを合わせたものを振るい入れ、ゴムベラでさっくりと		
○牛乳	6 g	粉気がなくなるまで混ぜる。絞り袋に入れ、りんごを敷きつめたパウンド型に絞り入れる。170°Cで30分焼く。焼成の間に*のナパージュを作る。水200gとりんごの皮と芯を手鍋に		
○ホワイトチョコ	11 g	入れ20分煮る。その後皮と芯をこして絞る。液体だけを手鍋戻し、		
○薄力粉	95 g	砂糖を加え中火にかける。砂糖が溶けたらレモン汁も加える。 ナパージュは容器に移し、粗熱を摂る。		
○ベーキングパウダー	1.4 g	焼成出来たケーキは型のまま粗熱を取り、その後冷蔵庫に入れる。 2時間ほど冷やしたら、3cmの厚さにカットして、ドロドロの状態の		
*余ったりんごの皮と芯	剥いた残り	ナパージュをりんごのフィリングに塗る。♪の材料を混ぜホイップし、シナモンをかけて完成!		
*zk	200 g			
*グラニュー糖	40 g			

*レモン汁

♪生クリーム

♪グラニュー糖

シナモンパウダー

10 g

40 g

2 g

適量

