

デザート部門1位

いちご大福風パフェ



アピールポイント (誰に食べて欲しいか等)	3種類の乳製品を使用し、和と洋両方の要素を取り入れました。生クリームにヨーグルトを混ぜることで、さっぱりとしたクリームに仕上げました。 ミルク餅は片栗粉の他にくず粉などで試作し、1番扱い易くて身近な片栗粉にしました。片栗粉の分量を調整してカップスイーツでも食べやすい固さにしました。
調理時間	50分

材料・分量・材料費(4名分)

※牛乳は4名分200ml以上使用、材料費は4皿4名分で2,600円以内のレシピでご応募下さい。
さらにほかの乳製品(バター・生クリーム・スキムミルク・チーズ・ヨーグルト)を組み合わせ使用も可。

※写真に載せていても、レシピに記載のない材料は実施審査で利用不可となります。できるだけ詳細にご入力下さい。

材料名	分量(4名分)	材料費
記載例)薄力粉	100g	170円
牛乳	200ml	56円
生クリーム	130ml	272円
ヨーグルト	50g	24円
砂糖	45g	12円
片栗粉	20g	5円
ゆであずき	150g	140円
いちご	6個	180円
ミント	適量	5円

作り方

- ① 牛乳に片栗粉、砂糖(30g)を入れて溶かす。
- ② ①を火にかけて液体の部分がなくなるまで練る。
- ③ パットに片栗粉(分量外)を敷いて練りあがった②を入れ、上下から保冷剤で冷却する。
- ④ ゆであずきを加熱し、固さを調整する。パットに広げ、保冷剤で冷却する。
- ⑤ 生クリームにヨーグルト、砂糖(15g)を入れ、角が立つまでたてる。
- ⑥ いちごを4等分にカットする。
- ⑦ カップにミルク餅、あんこ(各30g)、いちご、クリーム、ミルク餅の順番で入れる。
- ⑧ 上にいちご、ミントを飾って完成。