

「米粉を使ったフード・テイクアウト・スイーツ」レシピコンテスト応募用紙

メニュー名 檸檬で仕上げる 酒粕米粉カヌレ

料理のおすすめポイントやコツ
(150字以内)

本来は手間のかかるカヌレも、米粉を使えば時短で簡単に作れます。酒粕のやさしい香りに、広島特産のレモンを使った爽やかなアイシングがアクセントとなり、大人の方から小さいお子さんまで食べられる風味豊かなスイーツに仕上げました。型離れしにくいカヌレは、型に薄くコーティングするのが、きれいに外すコツです。

使用材料と
必要な分量
(一人前)

カヌレ1個分

牛乳 40ml * (6個分 250ml)

酒粕 5g * (6個分 30g)

ホワイトチョコレート 7g
* (6個分 40g)

ラム酒 1g * (6個分 小さじ1)

バニラエッセンス 3滴 * (6個分 数滴)

米粉 13g * (6個分 80g)

グラニュー糖 10g * (6個分 60g)

全卵 9g * (6個分 全卵1個)

卵黄 3g * (6個分 卵黄1個)

卵黄 3g * (6個分 卵黄1個)

バター 1g * (6個分 5g) 型用です

はちみつ 適量 * (6個分 適量) 型用です

粉糖 2g * (6個分 12g)

レモン汁 1g * (6個分 6g)

レモン輪切りを6等分にカットしたもの
(カヌレ1個に対して1つ)

砕いたピスタチオ 適量

調理方法と
調理時間

下準備

1. 酒粕は細かくちぎる (板粕の場合)
2. ホワイトチョコは粗く刻む

①酒粕ミルクを作る

- ・鍋に牛乳・酒粕・バターを入れ、弱火で約10分程度温める。
* 酒粕を溶かしながら、沸騰させないように注意。
- ・酒粕が溶けてきたら、
ホワイトチョコレート・ラム酒・バニラエッセンスを加え、
ホワイトチョコレートが溶けるまで混ぜながら温める
→火を止めて人肌程度まで冷ます

②粉類と卵を混ぜる

- ・ボウルにグラニュー糖・薄力粉を入れ、
泡立て器で混ぜる。
- ・別のボウルで卵+卵黄を軽く溶く。

③生地を合わせる

- ・粉類に卵液を少しずつ加え混ぜる
- ・粉類に卵液が混ざったら、冷ました①を少量ずつ加え、
混ぜていく。
* 冷ました①は3回ほど分けながら入れていくと上手く混ぜる
→この際に230℃でオーブンを予熱する

④型にコーティングをする

- ・型用のバターを電子レンジ600Wで40秒ほど温める
→バターが溶けていれば大丈夫です
- ・溶けたバターをヘラを使って型に塗っていく
* サランラップをヘラ代わりに溶けたバターを塗っても綺麗に塗れます
- ・バターを塗った上からはちみつを薄く塗っていく
→この際、はちみつを分厚く塗ってしまうと焼きムラができます

⑤型に生地を流し込み、焼いていく

- ・コーティングした型に③の生地を8分目まで流しこむ
→流し込んだら、竹串を入れてクルクルと回し空気を抜く
- ・230℃のオーブンで15分 その後に予熱せずそのまま180℃で
40分焼いていく
→焼けたら型から取り出し、30分ほど冷ます

⑥デコレーション

- ・ボウルに粉糖とレモン汁を入れて混ぜてアイシングを作る
→デコレーションの砂糖の硬さは好みだと思うので、柔らかく
したかったらここに少量の水を加えてください
- ・冷めたカヌレの上側にアイシングを塗っていく
- ・最後にカットしたレモンと砕いたピスタチオをトッピング
して完成