

# 第10回 館山りんごスイーツコンテスト 特別賞受賞作品

<b>作 品 名</b>	りんごの小包		
<b>氏 名</b>	齋藤 美千代		
<b>使用するりんごの品種</b>	紅玉		
<b>【材料と分量 (8個分)】</b>	<b>&lt;【B】カスタードクリーム&gt;</b>	<b>&lt;【C】スポンジ生地&gt;</b>	<b>&lt;飾り&gt;</b>
<b>&lt;【A】りんご煮&gt;</b>	・卵黄 2個分	・卵 1個とカスタードで使用して残った卵白2個分	・ミントの葉
・りんご 皮をむいて 250g	・砂糖 40g	・砂糖 50g	・レーズン
・グラニュー糖 30g	・薄力粉 25g	・薄力粉 90g	
	・牛乳 200cc	・ベーキングパウダー 1g	
	・有塩バター 20g	・バター 10g	
	・ラム酒 小さじ2	・牛乳 10g	
	・バニラビーンズ 3cm		

**【作り方】**

**【A】**

- ①りんごは少し厚めに皮をむき一口大に切りグラニュー糖をまぶしてしばらく置く。
- ②水分が出てきたらりんごの皮と一緒に煮る。
- ③煮えたら皮ごと冷ます。
- ④皮についてある果肉を裏ごしする（飾り用）。

**【B】**

- ①牛乳にバニラビーンズを入れ沸騰寸前まで温める。
- ②卵黄に砂糖を加え混ぜ、ふるった粉を混ぜる。
- ③①を少しずつ②に注ぎよく混ぜ、茶こしでこして鍋に入れる。
- ④③を中火にかけて手早く混ぜ、とろみが付いたらいったん火からおろし、なめらかになるまで混ぜ再び火に戻す。
- ⑤沸騰し中央からポコポコ沸き上がり艶が出てきたらさらに煮詰める。
- ⑥⑤の粗熱をとりバター、ラム酒を加える。

**【C】**

- ①卵に砂糖を加え湯煎にかけながら泡立て、人肌になったら湯煎からはずしもったりするまで泡立てる。
- ②薄力粉とベーキングパウダーを合わせふるい入れ粉気がなくなるまで混ぜる。
- ③牛乳バターをレンジでとかし②に加え艶が出るくらいにまぜる。

**【包む】**

- ①蒸し器を火にかけ沸かしておく。
- ②クッキングシートにCを型よりひとまわり大きく丸く厚ぼたたくならない程度にしき5分間蒸す。
- ③型に蒸した②をしきカスタードクリームでりんご煮を包むように中に入れ、中身を覆うようにCをかけて蓋をし、さらに8分間蒸す。
- ④型からはずしラップに包む（乾燥しないように）。

**【仕上げ】**

粗熱が取れたら裏ごしした果肉を上部に塗り、縦半分にしたレーズンとミントの葉を飾る。



**【PRポイントや工夫したこと】**

りんご煮は濃厚なカスタードクリームに負けないように、紅玉の酸味を生かすために甘ったるくならないようにグラニュー糖の量、煮方を考えました。

スポンジ生地も中身とのバランスを考えて厚さを調整しました。

甘さの中にスキッとしたりんごの酸味とラム酒のほのかな香りがマッチした洋風蒸し饅頭になりました。