

第10回 館山りんごスイーツコンテスト 特別賞受賞作品

作 品 名	ごろごろりんごのチーズ大福
氏 名	菅原 楓鈴・菅原 裕子
使用するりんごの品種	ふじ

【材料と分量 (5人前)】

<りんご求肥> ・白玉粉 100g ・砂糖 30g ・りんご 150g ・水 100cc	<チーズクリーム> ・生クリーム 50cc ・クリームチーズ 50g ・砂糖 大さじ1/2 ・りんご 75g ・レモン汁 小さじ1/2	<シナモンチーズケーキ> ・クリームチーズ 50g ・有塩マーガリン 25g ・砂糖 15g ・卵 1/2個 ・薄力粉 23g ・シナモン 小さじ1	<その他> ・コーンスターチ 適量 ※シナモンはお好みで加減してください。
---	---	---	--

【作り方】

1. チーズクリーム

- ・生クリームに砂糖を入れホイップし、柔らかくしたクリームチーズを加え硬めに泡立てる。
- ・りんごを7mmくらいのサイコロ状に切り、レモン汁をふりかける。
- ・クリームとりんごを混ぜ5等分し、ラップで丸くなるように包み、冷蔵庫で固める。

2. チーズケーキ

- ・クリームチーズ、マーガリンを室温に戻し、練りながら砂糖、卵の順に入れ、粉類をふるい入れ、さっくり混ぜる。
- ・オーブン170℃で20分ほど焼く。
- ・冷めたら丸くくり抜く。茎、葉も作っておく。

3. りんご求肥

- ・耐熱ボウルに皮ごとすりおろしたりんごと砂糖をふるい入れ、ラップをしレンジでしなっとなるまで加熱し、そのまま冷ます。ピンクの色がきれいにでたら、ハンドブレンダーでなめらかにする。
- ・大さじ2杯分取っておく。
- ・耐熱ボウルに白玉粉を入れ、ほぐす。
- ・煮りんごと水を入れよく混ぜる。
- ・ラップをし600wで2分混ぜるを2回繰り返す。

4. 仕上げ

- ・コーンスターチを入れたバットに求肥を広げ5等分する。
- ・求肥を手を広げて、クリームチーズ、煮りんご、チーズケーキの順にのせて包む。
- ・茎、葉をのせて完成!!



【PRポイントや工夫したこと】

- ・甘酸っぱい求肥のもちもちと生のりんごのしゃきしゃきで楽しい食感!!
- ・ふじりんごの特長を最大限に活かしたスイーツです!!