

第10回 館山りんごスイーツコンテスト 奨励賞受賞作品

作 品 名	林檎 in the スイートポテト ～秋の味覚を添えて～
氏 名	山木 穂・石田 みう
使用するりんごの品種	紅玉

【材料と分量(1人前)】

<ul style="list-style-type: none"> ・りんご 1個 ・パイシート 1枚半 ・棒状のお菓子 適量 	<ul style="list-style-type: none"> ・ミント 1枚 ・溶いた卵黄 適量 	<p style="text-align: center;"><餡></p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも 約50g ・バター 4g ・砂糖 5g 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 大さじ1~2 ・塩 少々 ・りんご 1/4個
---	--	---	--

【作り方】

- ①りんごの芯を底を残してくり抜く。
- ②全体をフォークで刺す。
- ③さつまいもを輪切りにし、皮をむき、水に3分程さらし、柔らかくなるまで茹でる。
- ④さつまいもをマッシャーでよく潰す。
- ⑤さつまいもが熱いうちにバター・砂糖・塩を加えよく潰し、牛乳を加える。
- ⑥③～⑤で作った物を、くり抜いたりんごに詰める。
- ⑦パイシートを伸ばしてりんごを逆さに置き、パイシートをX字型にカットしてりんごを包む。
- ⑧卵黄を塗り、オーブンで焼く。
- ⑨棒状のお菓子とミントを飾って完成。



【PRポイントや工夫したこと】

アップルパイをりんごの形にし、スイートポテトと組み合わせることで、季節感と今までにない味わいを感じさせるお菓子に仕上がりました。

りんごの中の餡は、スイートポテトだけでなく、りんごを細かく切ったものが入っているので、りんご特有のシャキシャキ感とスイートポテトの甘みとりんごの甘酸っぱさが合わさり、秋の味覚を一口で味わえます。

また、切ったときにりんごの果汁がしたり、アップルパイでは味わえないような林檎 in the 諸のすばらしさが伺えます。