

第10回 館山りんごスイーツコンテスト
プチパティシエ賞受賞作品

作 品 名	館山りんごのブラマンジェ		
氏 名	佐藤 希		
使用するりんごの品種	紅玉		
【材料と分量（1人前）】			
<ジャム>	<ゼリー>	<ブラマンジェ>	<りんごで作ったバラ>
・りんご 1/2個	・水 150ml	・りんごシロップ 約20ml	・スライスしたりんご
・レモン汁 小さじ2	・ジャム 大さじ2	・牛乳 90ml	1/4個分(約10枚)
・砂糖 大さじ2 (好みで調節)	・砂糖 小さじ2	・コーンスターチ 30g	・バター 5g
	・ゼラチン 3g	・砂糖 60g	・砂糖 小さじ2
			・ミント(盛り付け用)
【作り方】			
<ジャム>			
①皮ごとりんごをすりおろし、レモン汁と一緒に鍋に入れる。			
②火をつけ、かき混ぜる。			
③赤みがでてきたら砂糖を加え、また混ぜて真っ赤になったら火からおろす。このとき、ブラマンジェ用にりんごのシロップを20ml取っておく。			
<ゼリー>			
①ゼラチンを水150mlのうち大さじ1と1/2ほど混ぜ、500wで30秒電子レンジにかけて溶かす。			
②残りの水をジャムと混ぜ、ゼラチンを入れしっかり混ぜる。			
③器の1/3ほど入れ、冷蔵庫に入れる。			
<ブラマンジェ>			
①牛乳、コーンスターチ、砂糖、りんごシロップを鍋に入れ、中火にかける。			
②こげないように混ぜ続ける。			
③量が減り重くなってきたら、少し冷ました後、ゼリーの上ののせ、冷蔵庫で冷やす。			
<バラ>			
①材料を耐熱皿に入れ、軽にかき混ぜ500wで30秒電子レンジで温める。			
②りんごを重ね、丸めて形を整えバラを作る。			
③冷えたブラマンジェの上にジャムと②とミントをのせて完成！			
	【PRポイントや工夫したこと】		
	りんごを皮つきですりおろすことによって、真っ赤なジャムを作ることを工夫しました。		
	りんごゼリーの甘酸っぱさと、ブラマンジェの柔らかい甘みが、赤と白の色合いで見た目からでも味わえるように工夫しました。		