

第9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	館山りんごひめ		
氏 名	相田 寿姫・相田 聡美		
使用したりんごの品種	つがる		
【材料と分量（8人前）】			
★生地	★カスタードクリーム	★林檎煮	★チョコレート
・薄力粉 200g	・牛乳 180cc	・つがる林檎 1個	・製菓用白チョコ 100g
・ベーキングパウダー 5g	・砂糖 40g	・砂糖 50g	・食紅 少量
・砂糖 100g	・卵 1個	・白ワイン 10cc	★飾り
・牛乳 100cc	・小麦粉 15g		・ミントの葉 8枚
・卵 2個	★バター 20g		・ビスケット 1本

【作り方】

- ① 薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖をふるって、溶き卵、牛乳とよく混ぜ合わせる。
- ② たこ焼き器にバターをひき、①を半分流し生地を焼く。
- ③ ③鍋に砂糖と小麦粉、溶き卵を入れなめらかになるまで混ぜる。
牛乳を加えてとろみが出るまで加熱し、カスタードクリームを作る。
- ④ りんごの皮を剥き、砂糖、ワインと一緒に煮る。
- ⑤ ⑤②にカスタードクリームとりんご煮を入れ、残りの生地半分を流して、返しながら丸い形に焼く。

★仕上げ

- ①湯煎で溶かしたホワイトチョコに食紅を入れ、ピンクにし⑤に半分かける。
- ②最後に飾りをのせて完成！



【PRポイントや工夫したこと】

- ★焼きドーナツをイメージした生地で、表面はカリッと中はしっとりに仕上げました。
- ★固めのカスタードは優しい甘さにし、林檎煮の甘酸っぱさにマッチするようこだわりました。
- ★小さく真ん丸の形は、かわいらしい姫りんごをモチーフにし、子どもや若い世代からも愛される館山りんごを目指したい！という願いを込めました。