

第9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	りんごが香るバラ咲くシュークリーム
氏 名	栗野 加衣愛・長谷部 春香
使用したりんごの品種	紅玉

【材料と分量（10人前）】

〈シュー生地〉

- ・薄力粉 30g
- ・強力粉 30g
- ・バター 40g
- ・水（リンゴ果汁） 80ml（20mℓ）
- ・卵 2個
- ・塩・砂糖 少々

〈クリーム〉

- ・生クリーム 200cc
- ・砂糖 20g
- ・りんご 1個

〈バラ〉

- ・りんご 1個
- ・砂糖 5g
- ・バター 3g

【作り方】

〈シュー生地〉

- ① 水、リンゴ果汁、バター、砂糖、塩を火にかけ沸騰させる。
- ② 粉を加えて、木べらで混ぜる。（鍋の底に白い膜がでるようになるまで）
- ③ 火からおろし、溶き卵を3～4回に分けて加える。よく混ぜる。（生地をすくってボタッと落ちたとき、逆三角形になる程度）
- ④ 絞り金で5～6cmにしぼり、200℃に予熱したオーブンで20～25分焼く。

〈クリーム〉

- ① 生クリームを8分立てにする。
- ② すりおろしたリンゴと、1cmの角切りにしたリンゴと砂糖を加えて、さっくり混ぜる。

〈リンゴのバラ〉

- ① 種を取ったリンゴを1～2mmのくし切りにする。
- ② バター、砂糖を加え、500Wのレンジで2分加熱する。

- ① 焼きあがったシュー生地にクリームを絞る。
- ② バラにしたリンゴをトッピングする。



【PRポイントや工夫したこと】

私達はりんごたっぷりのシュークリームを作りました。りんごの香りをたくさん感じられるように3つの工夫をしました。

1つ目は生クリームです。香りと食感を楽しむために、すりおろしたりんごと1cm角のサイの目切りのりんごを加えたクリームを作りました。

2つ目は生地です。りんご果汁を加え、ほんのりりんごの香りがする生地に仕上がりました。

3つ目はバラです。見た目も楽しめるこのバラは、あえて皮を残し、自然のりんごの色で色をつけました。