

第10回 館山りんごスイーツコンテスト
米沢菓子組合理事長賞受賞作品

作 品 名	館山りんごの味噌マドレーヌ
氏 名	木村 朱可音
使用するりんごの品種	ふじ

<p>【材料と分量（6人前）】</p> <p><館山りんごジャム></p> <ul style="list-style-type: none"> ・館山特産りんご『ふじ』 1と1/2個 ・グラニュー糖 200g ・レモン汁 大さじ2 <p><りんご酢カッターチーズ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 500ml ・りんご酢 大さじ3 	<p><味噌マドレーヌ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・館山特産りんご『ふじ』 1/2個（角切り用） ・グラニュー糖 50g ・薄力粉 50g ・卵 1個 ・バター（食塩不使用） 50g ・牛乳 大さじ1 ・はちみつ 大さじ1 ・ベーキングパウダー 小さじ1/3 ・小野川味噌 大さじ1
--	---

【作り方】

<館山りんごジャム>

・鍋にみじん切りにしたりんごとりんごの皮とグラニュー糖を入れて弱火で煮詰め、粘り気が出てきたら火を止めてレモン汁を加えて、きれいなピンク色になるまでかき混ぜて完成。

<りんご酢カッターチーズ>

・鍋に牛乳を沸かし、沸騰したところで火を止めて、りんご酢を加え素早くかき混ぜて少し冷ましてから、キッチンペーパーをざるにのせて、その中に流し入れて水を切って完成。

<味噌マドレーヌ>

- ① 卵にグラニュー糖と味噌を混ぜ、はちみつをなじませてから牛乳を加えてかき混ぜる。
- ② ①にベーキングパウダーを混ぜた薄力粉を加え、クリーム状になるまでかき混ぜ、角切りりんごを入れて混ぜる。
- ③ 鍋でバターを溶かし、熱いうちに②に加えて混ぜ合わせてから冷蔵庫で20分ほど休ませる。
- ④ ③を型に入れて190℃に予熱したオーブンで13分間焼く。
- ⑤ ④で焼きあがった味噌マドレーヌの上の中央にカッターチーズをのせて、りんごの花びらのようにりんごジャムを飾り付けて完成。



【PRポイントや工夫したこと】

館山りんごの花のイメージで、小野川の味噌を使った角切りりんご入りマドレーヌの上に、真ん中にりんご酢カッターチーズ、花びらにりんごジャムを飾り付けてみました。

館山りんごの甘酸っぱいジャムと小野川味噌のしょっぱさが絶妙に甘みを引き立てて米沢をアピールできるお菓子に仕上がりました。