

草だんご



上の料理です。

【草だんご】	1人分の量 g	作り方
白玉粉	16.00 g	①白玉粉からとうふまでをよく
上新粉	9.00 g	まぜて、耳たぶのかたさにする。
よもぎこ 計り	0.90 g	かたければ、水を少し加える。
絹ごし豆腐	16.00 g	②平べったいだんごにし、ゆでて
水	0.00 g	水にとる。1人分で2こ
きな粉(大豆)	6.20 g	③きなこ～塩をよくまぜておく。
さとう 1k	5.20 g	④ゆでただんごに③のきなこを
食塩 (ほんの少し。入れなくても良い。)	0.02 g	かけていただく。

がんづき



【がんづき】	1人分の量 g	作り方
小麦粉	12.50 g	* 容器に流し、蒸す。切り分ける。
ベーキングパウダー計り	0.38 g	
黒砂糖	5.35 g	
牛乳	9.40 g	* ごまは、表面にのせて蒸すこと。
こいくちしょうゆ	0.60 g	
油	1.25 g	
黒いりごま (トッピング)	0.20 g	

* この1人分は一口位のとても少ない量です。

* 10人分位をまとめて作るとよいでしょう。

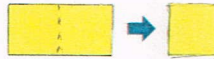
* マドレーヌ用のカップに入れて蒸してもよいでしょう。

パンプキンパイ



【パンプキンパイ】		1人分	
冷凍パイシート12cm45g	45.00	0.50	枚
かぼちゃ（皮をむく）		12.00	g
バター		0.40	g
さとう		0.75	g
牛乳		0.40	g
生クリーム		0.50	g
シナモン		適量	
たまご		0.30	g
水			

- ①かぼちゃは皮をむいて切って蒸す。*生クリーム加減すること
- ②蒸したかぼちゃをつぶし、～シナモンであんを作る。
- ③パイシートにかぼちゃあんをのせ半分におり、フォークで周りをおさえ、上部も穴をあける。水溶きの黄身を上にぬる。
*たまごの黄身を照り用に使う
黄身は水でうすめて使う
- ④オーブンで焼く。



内側にかぼちゃあんを入れる

いもけんぴ



【いもけんぴ】		1人分の量 g	作り方
さつまいも		50.00 g	①さつまいもを拍子切り（0.8×0.8×6センチくらい）に切る。 ②140℃くらいの低い温度の油であげる。 ③皿にもりつけ、少しさましたら粉さとうをふりかける。
油		4.00 g	
粉さとう		0.80 g	

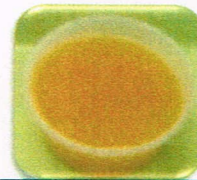
数人分をまとめて作るとよいでしょう。
*揚げ油は、扱いに注意してください。

りんごゼリー



【果肉入りりんごゼリー】	1人分の量 g	作り方
粉かんてん	0.30 g	①粉寒天を煮溶かし、砂糖を加える
水	30.00 g	
上白糖	6.50 g	②ジュースとりんごと一緒にミキサーにかける。 ※変色しやすいので、混ぜる直前にミキサー。
ゼラチン	0.50 g	
水	5.40 g	③角切りするりんごは3~5mmにカットし塩水に漬けておく。
りんご 濃縮還元ジュース	9.00 g	
りんご	12.00 g	④ゼラチンを煮溶かして、①、②、白ワインを混ぜる。
白ワイン1.8	1.00 g	
りんご (角切り3~5mm)	6.00 g	⑤③のりんごの水分を切り、カップに入れる。
塩 水の0.5%	0.00 g	
ゼリー90ccカップ 個	1.00 個	⑥④のゼリー液をカップに注いで固める。

キャロットゼリー



【キャロットゼリー】	1人分の量 g	作り方
粉寒天	0.30 g	①人参は蒸してミキサーにかける。
水	35.00 g	
さとう	6.50 g	②ゼラチンは分量の水に浸しておく
パルシアレツ 濃縮還元ジュース100%	16.00 g	
にんじん	16.00 g	③釜に寒天と水を入れて火にかける
ゼラチン	0.50 g	
水	5.00 g	④寒天が完全に溶けたら砂糖を加え煮溶かす。(液が透き通るまで)
ゼリー60ccカップ	1.00 個	
		⑤ジュース、人参を加え水で湿らせたゼラチンを加えて煮てやかに入れカップに流し入れる。