

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 雄物川 高等学校	学年 3 年
ふりがな いとろ 桃か	ふりがな
氏名およびグループ名 伊藤 桃花	代表者名 (グループの場合)

作品名 **おしょう油**  
くるみのキャラメリゼ on おしょう油の焼きドーナツ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
小さくて可愛いフォルムとトッピングにホワイトチョコレートとしょう油のキャラメリゼ(くるみ)を使い、オマケに仕上げたところ。

材料名・分量 (作品 <u>10</u> 個あたりの分量)	おしょう油くるみのキャラメリゼ
<ul style="list-style-type: none"> <li>(例) 味噌 大さじ 1</li> <li>バター 45g</li> <li>砂糖 45g</li> <li>たまご 45g</li> <li>小麦粉 45g</li> <li>ベーキングパウダー 小半</li> <li>豆腐 45g (水切りしたもの)</li> <li>しょう油 小1.5</li> <li>ホワイトチョコレート 適量</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>くるみ 100g</li> <li>さとう 50g</li> <li>水 大2</li> <li>バター 5g</li> <li>しょう油 小1</li> </ul> <p>*これは作りやすい分量です。</p>

作り方・コツなど

- オーブンは180℃に予熱しておく
- 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく
- 豆腐は水切りしておく
- バター・卵は室温に戻す

＜作り方＞

- ボウルにバターを入れ、クリーム状になるまで混ぜる。
- ①に砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。
- ②に溶き卵を3〜4回に分けて加え、混ぜる。
- ③に水切りした豆腐を入れ混ぜる。
- ④に小麦粉とベーキングパウダーを加え、さっと混ぜる。ここにしょう油を加える。
- 生地をクリーム絞り袋に入れ、ドーナツ型に流す。
- ⑥を180℃のオーブンで13分、170℃に下げて13分焼く。
- 冷めたら型から取り出し、ホワイトチョコレートとくるみのキャラメリゼをトッピングする。

＜作り方＞

- くるみは蒸く刻む。
- 160℃のオーブンで5分焼く。
- 鍋に砂糖と水を入れ、火にかける。ツツツと立ってきたら火を止めてくるみを入れる。
- くるみを木べりで混ぜる。だんだん砂糖が白く固まってきたら、再び火をつけてキャラメル色になるまで混ぜる。
- 火を止めしょう油とバターを加え、混ぜてこぼさないように冷ます。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。