

# えひめスイーツコンテスト2014 Sweets contest



アマチュア部門 **金賞**

かぼちゃものがたり  
タイトル ～南瓜物語～

## 材料(10人分)

### □スポンジ

- 全卵…100g
- 卵黄…25g
- グラニュー糖…55g
- 古代米粉…38g
- くるみ…25g

### □かぼちゃあん

- かぼちゃ…100g
- \*バター…10g
- \*三温糖…20g
- \*牛乳…50g
- 白あん…50g
- 牛乳…適量

### □ミルクムース

- 牛乳…100g
- グラニュー糖…35g
- 板ゼラチン…2g
- 生クリーム…100g
- ラム酒…大さじ 1/2

つぶあん…適量

## 作り方

### □スポンジ

- ① 全卵、卵黄にグラニュー糖を入れて泡立てる。
- ② ①に古代米粉を加える。くるみを入れて混ぜる。
- ③ 180℃のオーブンで12分30秒焼く。
- ④ ピッタリとラップしたセルクルにセットする。

### □かぼちゃあん

- ① レンジで加熱したかぼちゃをこす。
- ② 鍋に①と\*を入れ加熱する。
- ③ 熱がとれたら、白あんと固さ調節の牛乳を加える。

### □ミルクムース

- ① 鍋に牛乳、グラニュー糖を入れて加熱する。
- ② ゼラチンを入れて溶かし、氷水で冷ます。
- ③ 泡立てた生クリームと②を合わせ、ラム酒を加える。

### □仕上げ

図のように組み立て、かぼちゃあんと、倍量の生クリームを合わせ泡立てたものを仕上げにのせる。

