

オリンピック  
大福五輪

マジ食べたい!!部門

ネーミング部門

奨励賞

材料 (5種類×5個分)

- ☆あん 生クリーム 200cc
- ① { トマト 100g (ヘタ、皮、種を取った)  
グラニュー糖 40g  
レモン汁 小1
- ② { カブ 40g 桃 60g  
グラニュー糖 40g レモン汁 小1
- ③ { カボチャ(正味) 100g  
砂糖・牛乳 各大2  
にんじんペースト 10g
- ④ { 枝豆(さや、薄皮とったもの) 100g  
砂糖 大1 塩 ひとつまみ
- ⑤ { あんこ(市販) 100g  
ほうれん草ペースト 20g

料理写真貼付欄



☆皮  
白玉粉 250g 砂糖 100g 水 380ml  
片栗粉 適量

作り方 (調理時間 120 分)

<①②のトマト、桃のジャム> ・トマト、桃は5~10mmの角切り、カブは粗めのみじん切り。・小鍋に切ったものとグラニュー糖を入れ中火にかける(大体10分) ・煮詰まってきたらレモン汁を加えよく混ぜる。

<③かぼちゃペースト> ・薄くカットし、皮を取って柔らかくなるまでレンジで加熱。・ボールに入れマッシャーで潰す。(裏ごしするとよりなめらかに) ・砂糖、牛乳を加え混ぜる。(様子を見ながら少しずつ)

<④ずんだあん> ・ビニール袋に枝豆を入れもみもみ。大体潰れたら砂糖、塩を加えてもみもみ。全体的になじんだら完成。

<皮> (1)ボウルに白玉粉、砂糖を入れ水を少しずつ加えながらだまにならないように混ぜる。(2)耐熱容器にお玉2杯分の1を入れ(大体5個包める)、レンジで1分30秒加熱。水でぬらしたヘラでよくこねてから1分加熱。再びよくこね片栗粉を敷きつめたバットに5等分して落とす。(3)まんべんなく片栗粉をつけ、のばし、ホイップしておいた生クリーム、あんを包む。(凍らせておくと良い。特に生クリーム)

\*③⑤は(2)で加熱する前にそれぞれペーストを加え色をつける。)

中身を凍らせておくと、皮はあたたかく中はひんやりしてできてたが美味しいです。残りは冷蔵庫で冷やして食べてください。

お料理PR、工夫した点

糸魚川名物の“赤ちゃんのほっぺ”をヒントに、野菜入りのクリーム大福はどうかと作ってみました。カブと桃のジャムはカブの味が苦手なので、カブを減らして、その分桃と合わせてカブの甘味と桃の味で食べやすくしました。中に入れる餡を卵の空きパックなどに小分けにして凍らせておくと大福の皮で包みやすいです。料理名は友人が考えてくれたのが面白かったので拝借しました!

食べてもらった家族、友だちの感想

形が綺麗な丸だったし、ほうれん草とあんこが意外にマッチしていておいしかった。

桃とカブの大福があまりカブの味がしなくておいしかったよ♡

トマト斬新だね♡おいしかったよ!!  
(友人×3)