

「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎市内産の野菜や加工品などを利用した、岡崎ならではの地産地消弁当「岡弁」に詰める料理のレシピを募集します。

岡崎らしさがいっぱい詰まった、おいしい料理レシピを考えてみてください。

料理名

むらさき麦入り二層マリトッツォ

写真 又は イラスト



【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦の粉、牛乳、はちみつ

作り方(レシピ+ポイントなど)

- 1、卵黄3つと砂糖 70g をボウルに入れ白っぽくなるまですり合わせる。
- 2、むらさき麦の粉 30g をいれてまぜる。
- 3、沸騰直前まであっためた牛乳 400ml を少しずつ加え、バニラエッセンスを数滴いれる。
- 4、こしながら鍋に入れ、中火にかける。木ベラで絶えず混ぜ、クリームにする。クリームをバットにうつし、冷蔵庫にいれ冷やす。
- 5、生クリーム 120g に練乳 30g を加え 7~8 分立てにし、マスカルポーネ 65g と蜂蜜 5g いれ、さらにしっかりとしたクリームを作る。(しっかりとしたクリームじゃないとパンの間に挟みにくいため。)
- 6、パンを少し斜めにカットする。
- 7、5のクリームを絞り袋にいれ、パンの間にたっぷり絞る。
- 8、パレットナイフで表面をならして整え、好みでフルーツを挟んで完成。

PR ポイント:中に入れるフルーツや2つのクリームの割合を少し変えるだけで味が変わるので飽きずに楽しむことができる。

氏名

尾崎 李美

学校名

岡崎商業高校

学年

高校2年

応募用紙に記載された学校名・学年・氏名は、公開されます。

この応募用紙は、岡崎市ホームページへの公開及び岡崎市食品衛生協会を通じて、飲食店等に資料提供し、岡弁として広く利用してもらえるよう働きかけていきます。