

「中山栗パフェレシピコンテスト」応募用紙

※花の森ホテル応募用紙

作品タイトル		秋の訪れを感じる中山栗の和パフェ～白玉を添えて～	
高さ16.5cm・深さ8.5cm・内径6cm		材料(1個分)	
		材料名	分量
		栗の渋皮煮	2個
		バナナ	1/20本
		生クリーム	20ml
		栗かりんとう	2本
		白玉粉	2個
		黒蜜ゼリー	10g
		ヨーグルト	50g
		イチゴジャム	10g
		栗ジャム	10g
		コーンフレーク	15g
		抹茶	3g
		ゼラチン	適量
		材料費概算(合計)	
作り方			
<p>①グラスにコーンフレークを入れる。 ②市販の黒蜜ソースを水で薄めて、ゼラチンを入れて黒蜜ゼリーを作る。甘さはお好みで調整。ゼリーはフォークで混ぜてクラッシュして、コーンフレークの上に入れる。 ③市販のヨーグルトを適量水切りしてギリシャヨーグルト風にして、黒蜜ゼリーの上のせる。その上に、市販のイチゴジャムをのせる。 ④ジャムの上に生クリーム(チョコ味)を適量絞りのせる。 ⑤栗の渋皮煮1個を粗く刻んだものを、生クリームの上に入れる。 ⑥刻んだ栗の渋皮煮の上に、栗ジャム入り生クリームをのせる。 ⑦生クリーム(チョコ味)を丸く絞って、白玉2個(白と抹茶)をのせる。 ⑧生クリームのてっぺんに栗の渋皮煮丸ごと1個のせる。 ⑨バナナの薄切りと栗かりんとう2本を飾る。</p>			
アピールポイント			
<p>低コストでも栗の味を存分に楽しめるように栗ジャムを生クリームに混ぜて、栗ジャム入り生クリームを作り、パフェの中央に入れることで中山栗の風味を生かせるように工夫しました。 また、栗の渋皮煮を丸ごと1個トッピングすることで栗の存在感を出しました。</p>			
(フリガナ)		職業：	○○○
氏名	ナカヤマチョウ 中山町 クリベエ	メールアドレス：	abc@○○.○○.○○
住所	〒○○○-○○○ 愛媛県○○市○○○	TEL：	○○○▲▲▲▲□□□□

※ご提供いただいた個人情報をも目的以外には使用致しません。6月30日(火)(必着)

※職業が学生の場合は学校名もご記入ください。

※応募時点で栗が入手できない場合、イラストでも可