



2023 年度

スイーツマイスターⅢ

オリジナルスイーツレシピ集

山梨学院短期大学



〇もくじ

- 山梨県産ふじりんごを使用したバラ型パイ…………… p.1
- マスカルポーネクリームofチェリーマカロン…………… p.2
- YAMANASHI Cherry のしっとりチョコレートマフィン…………… p.3
- 安心安全48ケーキ…………… p.4
- 身延の豆乳グラッセ～山梨の赤ワインを添えて～…………… p.5
- 今しか出会えない！さくらんぼショコラパフェ…………… p.6
- ゴロゴロ桃のクリームチーズパイ…………… p.7
- きみひめとキャラメルofショートケーキ…………… p.8
- 山梨県産ぶどうofカップケーキ…………… p.9
- すももづくしofカスタードタルト…………… p.10
- ちょひめofピーチティー風味ゼリー…………… p.11
- 飽きない甘さ！ゴールドラッシュofバスクチーズケーキ…………… p.12
- 山梨県産さくらんぼofカップレアチーズケーキ…………… p.13
- 紅茶香る 爽やかライムタルト…………… p.14
- 山梨県産ソルダムofふわふわマフィン…………… p.15
- 白鳳ofふわふわスフレパンケーキ…………… p.16
- 山梨県産佐藤錦of涼やかゼリー…………… p.17
- 吉田ofうどんドーナツ…………… p.18
- たっぷりちょひめofレアチーズケーキ…………… p.19
- 山梨県産旬of桃を丸ごとコンポート～あなたに届けたくて瓶に詰めました～…………… p.20

山梨県産ふじりんごを使用したバラ型パイ

学籍番号 2214001

氏名 秋山夢海



【 材料分量(2人分) 】

・冷凍パイシート	1枚
・溶かしバター	5g
・ビスケット	80g
・卵黄	3個
・砂糖	大さじ3
・薄力粉	大さじ3
・温めた牛乳	300mL
・りんご	1/2個
・バター	10g
・グラニュー糖 (りんご用)	15g
・ゼラチン	1g
・グラニュー糖 (カスタード用)	12g
・水	大さじ2

【 作り方 】

- ① 鍋に薄くスライスしたりんごとバターとグラニュー糖を入れ汁がなくなるまで加熱する。
- ② 卵黄と砂糖を混ぜてふるった薄力粉を入れて混ぜる。
- ③ 温めた牛乳を入れて中火にかけカスタードクリームを作る。ラップをして、冷蔵庫で20～30分冷やす。
- ④ 型にバターを塗り、パイ生地と砕いたビスケット、カスタードを入れる。りんごを薔薇のようにのせる。
- ⑤ 170度に予熱したオーブンで25分焼く。
- ⑥ 砂糖と水とゼラチンを溶かし、ハケで塗ってテカリを出して完成。

【 製作ポイント 】

- ・スライスしたりんごをただのせるのではなくバラの形にして綺麗に魅せる。
- ・真っ赤な色のりんごを選ぶ。
- ・食物繊維を含んだ皮ごとを使用し、SDGsを意識した。

マスカルポーネクリームの子ェリーマカロン

学籍番号 2214002

氏名飯室来楽



【 材料分量(6 個分) 】

・卵白	70g
・グラニュー糖(卵白用)	60g
・アーモンドプードル	70g
・粉糖	80g
・生クリーム	80g
・マスカルポーネ	80g
・グラニュー糖 (マスカルポーネ用)	30g
・さくらんぼジャム	20g
・さくらんぼ	12 粒

【 作り方 】

- ① 卵白とグラニュー糖でメレンゲ作る。
- ② ①にアーモンドプードルと粉糖を加えて混ぜる。
- ③ 絞って乾燥させ、170℃で4分、140℃で11分焼く。
- ⑤ マスカルポーネとグラニュー糖を混ぜたら生クリームを加えて氷水にあてながら立てる。
- ⑥ 焼いたマカロンにジャムを乗せ、⑤のクリームを搾ってさくらんぼを切って飾り、マカロンで挟む。

【 製作ポイント 】

- ・さくらんぼのこぶりさを利用して可愛いマカロンと組み合わせた。
- ・クリームチーズじゃなくマスカルポーネを使うことで強い酸味ではなくまろやかなチーズの風味を出した。

YAMANASHI Cherry のしっとりチョコレートマフィン

学籍番号 2214003

氏名 石川美羽



【 材料分量(6 人分) 】

・スイートチョコレート	70g
・バター	50g
・グラニュー糖	50g
・卵	1 個
・ヨーグルト	40g
・薄力粉	30g
・ココアパウダー	10g
・ベーキングパウダー	小さじ 1/2
・塩	小さじ 1/8
・さくらんぼ	6 粒
《キルシュ風味のチェリー》	
・さくらんぼ	100g
・グラニュー糖	大さじ 2
・キルシュ	大さじ 2
・アイスクリーム	180g

【 作り方 】

- ① さくらんぼの枝を取り、種を抜いておく。
- ② 小鍋にキルシュ風味のチェリーの材料を全て入れ中火で煮詰める。
- ③ 残ったキルシュチェリーをアイスクリームと混ぜ、冷蔵庫で冷やしておく。
- ④ 刻んだチョコレートとバターをボウルに入れ、溶かす。
- ⑤ グラニュー糖、卵、ヨーグルトを加え、泡立て器で混ぜる。
- ⑥ 残りの粉類をふるい入れ、塩も加えたら粉気がなくなるまで混ぜる。
- ⑦ カップに生地を入れ、中心にキルシュチェリーを 1 粒埋め込む。
- ⑧ 200℃に予熱したオーブンで 5 分焼き、その後 180℃に下げ、10 分焼く。

【仕上げ】

- ・マフィンの上にアイスクリームをスプーンで乗せる。

【 製作ポイント 】

- ・チョコレートに、甘さとさくらんぼの酸味をマッチさせた。
- ・キルシュにつけることで、大人な雰囲気を出した。

安心安全48ケーキ

学籍番号 2214004

氏名 岩下 彩佳



【 材料分量(6人分) 】

・米粉(農林 48 号)	130g
・アーモンドプードル	30g
・ベーキングパウダー	5g
・メープルシロップ	30g
・サラダ油	30g
・上白糖	50g
・無調整豆乳	70g
・植物性生クリーム	400g
・グラニュー糖	30g
・みかん缶	1 缶(約 230g)

【 作り方 】

- ① ボウルに豆乳と上白糖、メープルシロップを入れてホイッパーで混ぜる。
- ② サラダ油を入れて混ぜる。
- ③ 別のボウルに米粉とアーモンドプードル、ベーキングパウダーを合わせて振るっておく。
- ④ ②の生地と振るった粉類を混ぜ合わせる。
- ⑤ 5号型に流し入れ、170℃で30分焼く。
- ⑥ みかん缶の汁をハケでスポンジに塗る。
- ⑦ 植物性生クリームにグラニュー糖を加えて泡立て、デコレーションする。
- ⑧ みかんを飾る。

【 製作ポイント 】

- ・特定原材料 8 品目、動物性食品一切不使用のケーキでアレルギーを持った人や、ヴィーガンの人にも食べられるケーキとなっている。
- ・卵を使わないと全体的に白っぽくなるため、オレンジはが映えると思い、みかんのショートケーキにした。

身延の豆乳グラッセ～山梨の赤ワインを添えて～

学籍番号 2214005

氏名 上田 容示



【 材料分量(3人分) 】

・薄力粉	12g
・アーモンド	25g
・はちみつ	100g
・卵白	2 個
・グラニュー糖	105g
・水	35g
・湯葉の素	200g
・粉ゼラチン	4g
・無塩バター	15g
・ブランデー	2g
・レモン果汁	5g
・赤ワイン	150g
・ミント	3 枚

【 作り方 】

- ① グラニュー糖25g、水15gを沸騰させアーモンドを混ぜ、キャラメリゼしたらクッキングシートの上で冷やす。
- ② 鍋に湯葉の素、グラニュー糖22gを入れて中火にかけ、ふやかした粉ゼラチンを加えて溶かす。
- ③ ゼラチンが溶けたら氷水にあて、泡立てる。
- ④ 卵白を泡立て、115℃に加熱したはちみつを加えながら泡立て続ける。しっかり角が立ったら低速にし、冷めるまで泡立てる。
- ⑤ ③と④を合わせ、細かく刻んだ①を加えて混ぜる。型に流し、冷蔵庫で冷やし固めカットし、キャラメリゼする。
- ⑥ 振ったグラニュー糖24g、薄力粉に水10g、溶かしバターを加え混ぜ、ブランデーを加え冷蔵庫で30分冷やす。
- ⑦ 冷やした生地を絞り袋に入れ絞り、150℃で13～15分焼く。焼きあがったら熱いうちに伸ばし、棒にあてて丸くする。
- ⑧ 赤ワインを煮詰め、グラニュー糖30gを加えて更に煮詰める。とろみが付いたら火を止め、レモン汁を加えて冷ます。
- ⑨ お皿に盛り付け、ミントをのせたら完成。

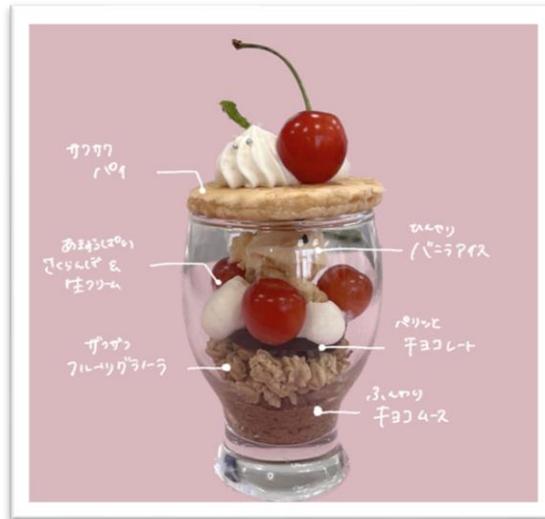
【 製作ポイント 】

- ・アイスに湯葉の素とメレンゲを使用することで、濃厚かつ軽い口当たりのアイスができる。
- ・赤ワインのソースを飾る事で酸味をプラスし、色合いも良くすることが出来る。

今しか出会えない！ さくらんぼショコラパフェ

学籍番号 2214006

氏名 宇佐美紗花



【 材料分量(3人分) 】

・チョコレート	25g
・生クリーム 38%	50g
・コーティング用チョコレート	25g
・冷凍パイシート	1枚
・フルーツグラノーラ	30g
・生クリーム 42%	30g
・バニラアイス	30g
・ミント葉	1枚
・さくらんぼ	12粒

【 作り方 】

《チョコムース》

- ① 細かく刻んだチョコレートに生クリーム25gを加え、電子レンジで500W 1分温める。
- ② 溶け残しがないようにしっかり混ぜる。
- ③ 生クリーム20gを緩めに立て、①と合わせ柔らかいツノが立つまでホイッパーで合わせる。
- ④ グラスに入れて2時間以上冷蔵庫で冷やす。

《チョコレート》

- ④ コーティング用チョコレートを湯煎で溶かして、セルクルに3mmほどの高さまで流し入れて冷蔵庫で冷やす。

《パイ》

- ⑤ パイシートを菊型で抜いてピケし、170℃で10分焼き、上に鉄板を乗せて狐色になるまで焼く。

- ⑥ 飾り付けて完成。

【 製作ポイント 】

- ・さくらんぼの赤色、酸味とチョコレートの茶色、甘味の相性バッチリなパフェ！
- ・チョコレートムースが分離しやすいため、温度に気を付けて作る。

ゴロゴロ桃のクリームチーズパイ

学籍番号 2214007

氏名 国久美祐



【 材料分量(3人分) 】

・薄力粉	15g
・冷凍パイシート	2枚
・桃	1個
・レモン汁	15g
・クリームチーズ	200g
・グラニュー糖	30g
・卵黄	1個

【 作り方 】

- ① ボウルにクリームチーズとグラニュー糖を入れ、混ぜる。
- ② まな板に薄力粉をふり、パイシートを厚さ 3mm に伸ばし直径 9cm の丸い型で 8 枚抜き、そのうち 4 枚を直径 6cm の抜き型でドーナツ状にする。丸い生地とドーナツ状の生地に卵黄を塗り、くっつけ表面に卵黄を塗る。
- ③ ②を 200℃のオーブンで 15 分焼き目がつくまで焼く。
- ④ 桃の皮と種を除き約 2cm 角の角切りにしてレモン汁をかける。
- ⑤ 3 に 1 を絞り 4 とミントをのせたら完成。

【 製作ポイント 】

- ・桃の甘味と香りに、クリームチーズの濃厚さと酸味が加わり、甘すぎないチーズパイに仕上げた。
- ・ミントも加えることで、さらに彩りが華やかになる。

きみひめとキャラメルのショートケーキ

学籍番号 2214008

氏名 後藤美紅



【材料分量(3人分)】

・薄力粉	60g
・卵	2個
・グラニュー糖	60g
・バター	7g
・牛乳	10g
・生クリーム 35%	95g
・生クリーム 42%	238g
・グラニュー糖	23g
・バニラエッセンス	適量

《30%シロップ》

・グラニュー糖	135g
・水	100g
・水	12g
・キルシュ	12g
・グラニュー糖	150g
・生クリーム 35%	150g
・水	30g
・とうもろこし	1本
・ロータスクッキー	16枚

【作り方】

- ① 卵・グラニュー糖をケンミックスで混合後、36℃に湯煎して白っぽくなるまで立てる(リュバン状)。
- ② ふるった薄力粉を加え、ゴムベラで混ぜる。
- ③ 60℃に湯煎したバターと牛乳を加える。
- ④ 5号型に流し、160℃に予熱したオーブンで30分焼く。
- ⑤ 鍋に30%シロップの材料を入れ、沸騰させる。
- ⑥ 粗熱が取れたら、⑤に水・キルシュを加える。
- ⑦ ジェノワーズの粗熱が取れたら、3枚にスライスする。
- ⑧ 鍋にグラニュー糖と水を入れ、中火で水分を飛ばす。
* この時、かき混ぜずに鍋をゆする程度に馴染ませる。
- ⑨ カラメルの香りがし、泡が大きくなり始めたら火を弱め、好みの色になる手前で火から下ろし余熱で調理する。
- ⑩ 沸騰させた生クリームを3回に分けて加え混ぜる。
- ⑪ 飾り用のロータスクッキーを砕いておく。
- ⑫ 飾り用のとうもろこしをカットし、グラニュー糖をまぶし、ガスバーナーで炙る。
- ⑬ 生クリームを泡立て、一部を細かくしたとうもろこしと合わせる。
- ⑭ 組み立て→ナッパ→絞り→キャラメルソースの順で飾り付け、完成。

【製作ポイント】

- ・甘みの強いきみひめを引き立たせるためキャラメルソースと合わせ、仕上げる。
- ・きみひめの食感を楽しめるよう、サンドする生クリームと合わせる。

山梨県産ぶどうのカップケーキ

学籍番号 2214009

氏名 小松 海渡



【 材料分量(4人分) 】

・鶏卵	150g
・グラニュー糖	90g
・バター	11g
・薄力粉	90g
・生クリーム	200g
・グラニュー糖	12g
・キルシュ	15g
・水	45g
・グラニュー糖	15g
・ぶどう(種なし)	250g
・マスカット	250g

【 作り方 】

- ① 鶏卵とグラニュー糖を混ぜ合わせる。
- ② ①にバターを加え、つやが出るまで混ぜる。
- ③ 薄力粉を加え、混ぜる。
- ④ 170℃のオーブンで 25 分焼く。
- ⑤ スポンジをカップのサイズに型抜きする。
- ⑥ 生クリームとぶどうを飾り、スポンジで蓋をする。その上に生クリームとぶどうでデコレーションして完成。

【 製作ポイント 】

- ・ブドウの皮の剥き方を工夫し、トッピングに面白みを増やした。
- ・マスカットと巨峰の 2 種類を使ったコントラストを楽しめるカップケーキに仕上がった。

すももづくしのカスタードタルト

学籍番号 2214010

氏名 近優月



【材料分量(4号1台分)】

〈シュクレ〉

・無塩バター	30g
・粉糖	15g
・卵黄	1/2 個
・薄力粉	50g
・アーモンドプードル	10g

〈アーモンドクリーム〉

・無塩バター	30g
・粉糖	30g
・全卵	1/2 個
・アーモンドプードル	30g
・すももジャム	50g

〈カスタードクリーム〉

・牛乳	70g
・グラニュー糖	18g
・卵黄	1 個
・薄力粉	10g
・バニラオイル	適量

〈生クリーム〉

・生クリーム 42%	50g
・グラニュー糖	8g

【作り方】

- ① 〈シュクレ〉バターをポマード状にし、粉糖、卵黄、を加えてよく混ぜたら、ふるった薄力粉を合わせる。
→冷蔵庫で1時間ほど寝かす。
- ② 〈アーモンドクリーム〉バターをポマード状にし、粉糖、全卵を加えてよく混ぜたら、ふるったアーモンドプードルを加えて混ぜ合わせる。混ぜたらすももジャムを加えて軽く混ぜる。
- ③ ①で寝かせておいた生地をタルト型に敷き、タルトストーンを敷いて180℃で15分焼く。
- ④ 焼きあがったら②のアーモンドクリームを絞り180℃で30分焼く。
- ⑤ 〈カスタードクリーム〉グラニュー糖、卵黄、ふるった薄力粉を混ぜたところに沸騰させた牛乳を加える。火にかけて炊く。④で焼きあがった土台に絞る。
- ⑥ すももをカットし、カスタードクリームの上に並べる。
- ⑦ 〈生クリーム〉生クリームにグラニュー糖を入れて立てたら、星口金をつけた絞り袋で絞る。ミントを乗せて完成。

【製作ポイント】

- ・カスタードクリームの甘みにすももの酸味が合うタルトに仕上げました。
- ・すももは上に乗せるだけでなく、ジャムをダイヤモンド生地に練り込んで使用しました。

ちよひめのピーチティー風味ゼリー

学籍番号 2214011

氏名 武 かれん



【 材料分量(3 人分)】

・リプトンピーチティー	450mL
・粉ゼラチン	10g
・もも(ちよひめ)	1 個
・黄桃缶詰	1 缶
・グラニュー糖	20g
・缶詰の汁	80mL
・ミント	1 枚

【 作り方 】

- ① リプトンピーチティーを火にかけ、グラニュー糖を加える。
- ② 60℃まで温めて、ゼラチンを入れ溶かす。
- ③ ちよひめと黄桃を1cmの角切りにする。
- ④ 缶詰の汁を②に加える。
- ⑤ 型に液を流し、カットした桃を綺麗に並べ、冷蔵庫で1晩冷やし固める。
- ⑥ 型から出し、ミントを飾って完成。

【 製作ポイント 】

- ・山梨産の桃を使ったさっぱりしたゼリーで、梅雨のジメジメも忘れるひと時を味わえます。
- ・透明なゼリーからカットした桃が見えるように見た目も綺麗に仕上げました。
- ・ホール型を使いゼリーには珍しい、ケーキのような形に仕上げました。

飽きない甘さ！ゴールドラッシュのバスクチーズケーキ

学籍番号 2214012

氏名 中嶋千陽



【材料分量 18cm 丸型】

・ゴールドラッシュ	2本
・水	大さじ2
・グラニュー糖	123g
・クリームチーズ	300g
・卵	3個
・薄力粉	15g
・生クリーム 35%	95g
・生クリーム 42%	438g
〈クランブル〉	
・バター	60g
・砂糖	60g
・薄力粉	100g

【作り方】

- ① とうもろこし 2本を茹でる。*オーブン予熱 250℃
 - ② 実を包丁で削ぎ落とす。
 - ③ とうもろこし 1本半と水をミキサーでペースト状にする。
 - ④ ③に砂糖、クリームチーズ、卵 1/3 を加えて更に混ぜる。
 - ⑤ ④にふるった薄力粉、生クリーム 42%(200mL)、残りの卵を加えて混ぜる。
 - ⑥ セパレートシートを敷いた型に流し入れ机に数回落とし空気を抜く。
 - ⑦ 250℃で 30~40分オーブンで焼く。
 - ⑧ ブラストチラーに入れて冷やす。
 - ⑨ 生クリーム 35%95g、42%238g、グラニュー糖 23gで8分立てする。
 - ⑩ 波状に絞り、炙ったとうもろこし、クランブルをトッピングする。
- 〈クランブル〉
- ① 常温に戻した柔らかいバターに砂糖を加えすり混ぜる。
 - ② 薄力粉をふるい入れ、カードで切り混ぜる。
 - ③ 170℃に予熱したオーブンで 25分焼き、崩す。

【製作ポイント】

- ・とうもろこしは繊維がとても多いため、しっかりミキサーにかける。
- ・トッピングのとうもろこしをバーナーで炙ることによって香ばしさをプラスした。

山梨県産さくらんぼのカップレアチーズケーキ

学籍番号 2214013

氏名 廣瀬 瑠那



【 材料分量(3 人分) 】

《レアチーズ》

・クリームチーズ	100g
・グラニュー糖	40g
・ヨーグルト	75g
・生クリーム	100g
・粉ゼラチン	3g
・水	20g
・クッキー	35g
・バター	15g

《さくらんぼゼリー》

・さくらんぼ	3~6粒
・水	100mL
・グラニュー糖	12g
・ゼラチン	1g
・さくらんぼ(トッピング用)	21 個

【 作り方 】

《レアチーズ》

- ① クッキーを細かく砕き、溶かしバターを馴染むまで混ぜ合わせる。
- ② ボウルに室温に戻したクリームチーズとグラニュー糖を加え、混ぜ合わせる。
- ③ ヨーグルトを数回に分けて混ぜ合わせる。
- ④ 生クリームを数回に分けて混ぜ合わせる。
- ⑤ ふやかしておいたゼラチンを完全に溶かし、④に加える。
- ⑥ ⑤をゼリーを重ねる分をあげ、カップに注ぐ。冷蔵庫で約 4 時間冷やし固める。

《さくらんぼゼリー》

- ① さくらんぼの軸と種を取る。
- ② 水にグラニュー糖を加えてさくらんぼを軽く潰して 5 個加え、弱火で加熱する。
- ③ ざるでこして、再び弱火にかけ、沸騰直前で粉ゼラチンを入れる。
- ④ 鍋底を氷水に当ててとろみがつくまで冷やす。

【 製作ポイント 】

- ・さくらんぼの甘酸っぱさとまろやかなレアチーズがマッチして、爽やかな風味を味わえる。
- ・上にのせたさくらんぼにゼリーをかけてツヤを出すことで、さくらんぼが宝石のように輝き、可愛いケーキになる。

紅茶香る 爽やかライムタルト

学籍番号 2214014

氏名 深澤拓実



【 材料分量(4 人分) 】

・薄力粉	60g
・アーモンドプードル	6g
・無塩バター	30g
・粉糖	18g
・全卵	8g
・塩	0.5g
・バニラオイル	2 滴
・無塩バター(クリーム用)	35g
・粉糖	35g
・全卵	35g
・アーモンドプードル	35g
・アールグレイ	1g
・生クリーム 42%	50g
・砂糖	10g
・ライム	1つ
・ハチミツ	50g
・ミント	4 枚

【 作り方 】

- ① ライムをハチミツに漬け込み、一晩置く。
- ② タルト生地を作る。バター、粉糖、塩、を混ぜ、薄力粉、アーモンドプードルをふるい入れ混ぜる。ライムの皮を生地にすり入れ、1~2 時間以上寝かせる。
- ③ 紅茶のクリームを作る。バター、粉糖をなめらかになるまで混ぜ、全卵を 3 回に分け入れてアーモンドプードルを混ぜる。最後に、アールグレイを入れ混ぜ、冷蔵庫で寝かせる。
- ④ ②を型に敷き、ピケをしてクッキングシートの上にタルトストーン乗せ、150℃で 10 分焼く。
- ⑤ ③を④に絞り、180℃で 15 分焼く。
- ⑥ 仕上げに使う生クリームに砂糖を入れ、泡立てる。
- ⑦ 粗熱が取れたタルト台に生クリーム、ライムをトッピングして完成。

【 製作ポイント 】

- ・生地を 1~2 時間冷蔵庫で寝かせる。
- ・皮ごと使う。皮ごと食べられるようにハチミツ漬けにした。
- ・ライムの爽やかな風味で、夏らしさを演出した。使用する果物を変えることで、季節を感じられる。

山梨県産ソルダムのふわふわマフィン

学籍番号 2214015

氏名 古瀬 明日実



【 材料分量(3人分) 】

・薄力粉	85g
・牛乳	35g
・卵	1/2 個
・ベーキングパウダー	2.8g
・塩	少々
・グラニュー糖	45g
・無塩バター 35g	35g
・ソルダム	大 1 個
・ピスタチオ 3 粒	3 粒

【 作り方 】

- ① バター、牛乳、卵を室温に戻す。
- ② ボウルにバター、塩を入れ、ホイッパーで滑らかになるまで混ぜる。
- ③ グラニュー糖を 3 回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。
- ④ 卵を 3 回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
- ⑤ 薄力粉、ベーキングパウダーを一緒にふるい、加える。
- ⑥ 少し粉気が残ってるくらいで牛乳を加える。
- ⑦ ツヤのある生地になったら型に流す。
- ⑧ 洗って 8 等分したすももを 3~4 個ずつうえにのせる。
- ⑨ 180℃のオーブンで 23~25 分焼く。
- ⑩ 粗熱が取れたら刻んだピスタチオをかけて完成。

【 製作ポイント 】

・ソルダムの赤紫っぽい色が映えるため上へのせ、華やかさを出した。

白鳳のふわふわスフレパンケーキ

学籍番号 2214016

氏名 三澤 諒真



【 材料分量(3人分) 】

・薄力粉	40g
・卵黄	2 個
・ベーキングパウダー	小さじ1
・グラニュー糖(卵黄用)	40g
・牛乳	50g
・卵白	2 個
・グラニュー糖(卵白用)	大さじ1
・生クリーム	100mL
・グラニュー糖(生クリーム用)	30g
・バター	15g
・桃	1 個

【 作り方 】

- ① 鶏卵は、卵白と卵黄に分ける。
- ② 卵白にグラニュー糖を加え、ハンドミキサーで角が立つまで泡立て、メレンゲを作る。
- ③ 卵黄にグラニュー糖を加えて混ぜる。薄力粉を少しずつ加えて混ぜ、さらにベーキングパウダーを加えて混ぜる。牛乳は少量ずつ加えてよく混ぜる。
- ④ メレンゲに③を加え、さっくり混ぜる。
- ⑤ フライパンにバターを塗り、溶かす。
- ⑥ 生地を丸く落とし、もう一度生地を重ね、高さを出す。蓋をして低温で待つ。
- ⑦ きつね色になったら裏返し、再び蓋をして低温で焼く。
- ⑧ 焼きあがった生地にカットした桃、6 分立てに泡立てた生クリーム、ミントを飾り完成。

【 製作ポイント 】

- ・甘すぎない桃の品種、白鳳をふんだんに使ったスフレパンケーキになっている。
- ・程良い甘さに酸味は控えめで、とろけるような口当たりで食べることができる。

山梨県産 佐藤錦の涼やかゼリー

学籍番号 2214017

氏名 三井 真衣



【材料分量(カップ6個分)】

・牛乳	140mL
・グラニュー糖	60g
・プレーンヨーグルト	280g
・熱湯	60mL
・ゼラチン	8g
・サイダー	300mL
・熱湯	80mL
・ゼラチン	10g
・さくらんぼ	200g

【作り方】

- ① ボウルに牛乳、グラニュー糖を入れてよく混ぜる。
- ② 熱湯、ゼラチンを溶かし①にヨーグルト、ゼラチン液を入れる。
- ③ カップに入れて表面が固まるまで冷やす。
- ④ さくらんぼは洗って種を取っておく。
- ⑤ ボウルにサイダーを入れて熱湯でゼラチンを溶かす。
- ⑥ サイダー300mLをバットに入れておく。
(クラッシュゼリー)
- ⑦ カップにさくらんぼを並べてその上に流す。
- ⑧ しっかりと固まったら⑥のゼリーをフォークで崩してのせる。
- ⑨ 冷やしたらさくらんぼ、ミントを乗せて完成。

【製作ポイント】

- ・しっかりと冷やしてから次の生地を流す。
- ・さくらんぼの形を崩さないように種を抜く。
- ・大きさが均一なさくらんぼを選ぶ。

吉田のうどんドーナツ

学籍番号 2214018

氏名 宮下瞳々里



【 材料分量(2 人分) 】

- ・薄力粉 15g
- ・粉砂糖 25g
- ・揚げ油 400g
- ・吉田のうどん(ゆで) 150g

【 作り方 】

- ① ビニール袋に茹でて水をきった吉田のうどん、薄力粉、粉砂糖入れ振る。
- ② うどん 7~8 本を重ねてねじり両サイドをつぶしてよく止める。
- ③ 180℃に加熱した油に 3~4 分きつね色になるまで両面しっかりと揚げる。
- ④ 粉砂糖をまぶして完成。

【 製作ポイント 】

- ・硬さとコシが特徴である吉田のうどん、本来ならすすって食べるものをあげてスイーツにした。
- ・うどんのコシがもちもちの歯ごたえ、食べ応えのあるドーナツに大変身した。
- ・簡単に作れ、うどんの食感のよさも出ていてすごく美味しいスイーツになった。

たっぷりちよひめのレアチーズケーキ

学籍番号 2214019

氏名 山本 さくら



【 材料分量(4人分) 】

《ゼリー生地》

・ちよひめ	2 個
・レモン汁	10g
・ゼラチン(A)	7g
・水	100g
・レモン汁(B)	10g
・水	100g
・グラニュー糖	40g

《チーズ生地》

・クリームチーズ	200g
・グラニュー糖	70g
・ヨーグルト(無糖)	100g
・レモン汁	20g
・生クリーム	200g
・粉ゼラチン	6g
・水	40g

《底生地》

・薄力粉	125g
・食塩	1g
・バター	75g
・粉糖	50g
・全卵	20g

【 製作ポイント 】

- ・3層にすることで全て食感が違う為、舌触りを楽しめる。
- ・中央が色付いている桃を選んだことでゼリーに浮かぶ姿が可愛い。
- ・前日にチーズ生地まで仕上げると底生地のサブレが馴染んでいる。

【 作り方 】

《底生地》

- ① バターをボウルに入れホイッパーでポマード状にし、粉糖・2.3 回にわけ卵を順に加えて混ぜる。
- ② ②ふるった薄力粉・食塩を加えてゴムベラでさっくり混ぜる。
- ③ 四角く整えてラップに包み冷蔵庫で 1 時間冷やす。
- ④ 手粉を敷いて 5mm の厚さにのして、型抜く。ピケをしてオーブン 180℃20分焼成。型に入るようナイフで切って調節し、型との隙間をクリームチーズで埋める。

《チーズ生地》

- ⑤ ボウルにクリームチーズ・グラニュー糖・プレーンヨーグルト・レモン汁・生クリームを順に加えて、その都度ホイッパーで混ぜる。
- ⑥ ⑥水・粉ゼラチンをふやかし 600W の電子レンジで 30 秒加熱し生地と合わせる。まな板の上に乗せた型に入れた底生地に流し、1～2 時間冷やす。

《ゼリー生地》

- ⑦ きみひめをひと口サイズにカットし、レモン汁をかけ、生地のにのせる。
- ⑧ B を加熱し、ふやかした A と合わせチーズ生地の上に流し、1～2 時間冷やす。

山梨県産旬の桃を丸ごとコンポート

～あなたに届けたくて瓶に詰めました

学籍番号 2211036

氏名 中田正俊



【 材料分量(3人分) 】

・桃 (はなよめ)	3 個
・白ワイン	500g
・グラニュー糖	180g
・水	500g
・黒胡椒(ホール)	4 個
・クローブホール	2 個
・シナモンスティック	1 本
・レモン汁	50mL
・寒天	2g
・ミントの葉	3 枚
・生クリーム(動物性35%)	200g

【 作り方 】

- ① 桃は、湯むきをしてレモン汁をかける。
- ② 鍋に水、ワイン、砂糖、ガーゼに包んだスパイスを入れ沸騰させ、桃を入れて約 10 分弱火で煮る。
- ③ 粗熱を取りレモン汁を加え冷蔵庫で一晩冷やす。
- ④ 漬けたシロップで寒天ゼリーを作り、細かくカットする。
- ⑤ ガラス瓶にゼリーを敷き、桃を載せ7分立ての生クリームで周りを囲み、ミントの葉を飾る。

【 製作ポイント 】

- ・桃を丸ごと1個コンポートして、その桃を提供することで、シロップを含めて丸ごと味わえる。
- ・以前山中湖の小さなホテルで初夏にコース料理の最後に提供していたデザートを丸ごと瓶詰めにしてあなたに届けたい。



山梨学院短期大学
YAMANASHI GAKUIN JUNIOR COLLEGE

食物栄養科 パティシエコース・栄養士コース
食物栄養科 スイーツマイスターⅢ 2023年度製作レシピより

指導教員 食物栄養科 教授 中川裕子
指導教員 食物栄養科 助手 古屋七虹

