



2024年度
スイーツマイスター実技試験
作品集

山梨学院短期大学 食物栄養科

もくじ

ヤマナシオーチャード	1
真夏の果実 すもものケーキ	2
ピンクのクルクルロールケーキ	3
Cool な Peach ゼリー	4
チェリーのしっとりパウンドケーキ	5
桃の焼きたてタルト	6
ルビータルト	7
夏限定！とうもろこしプリン	8
チェリージャムース	9
ジャージー牛乳を使ったプルプルコーヒーゼリー	10
抹茶の風味香るブルーベリータルト	11・12
ブルーパール	13
塩キャラもろこしミルクレープ	14
桃の実ゼリー	15
新感覚！！大人のブリュレ	16
桃とヨーグルトの3層ムース	17
とうもろこしのザクうまブリュレ	18
ピンクの恋始まるマカロン	19
ジャージー牛乳のいちご杏仁ベリーヌ	20
トマトの恋心カップケーキ	21
夏の輝きブラウニー	22

ヤマナシオーチャード

三浦 未璃



【材料・分量（7カップ分）】

桃の瓶詰め	一瓶(桃2個分)
シャインマスカット	1 パック
ル・カンテンウルトラ(凝固剤)	13g
グラニュー糖	110g
卵黄	1 個
生クリーム 35%	200g
牛乳	630g
ミント	適量

【 作り方 】

- ① 桃をミキサーでペースト状にする。
- ② ①、ル・カンテンウルトラ、グラニュー糖、卵黄、生クリーム、牛乳を混ぜる。
- ③ ②を火にかけ、沸騰直前で火を止める(80℃程度)。
- ④ カップに入れて冷やし固める。
- ⑤ シャインマスカット、5mm 角にカットした桃、ミントをトッピングする。

【 製作ポイント 】

- ・ 彩りよく仕上げるため、生の桃ではなく瓶詰の桃を使用しました。
- ・ 味わいに変化をつけるよう、ムースの上に桃のシロップ漬けとシャインマスカットをのせてヤマナシを演出しました。

真夏の果実 すもものケーキ

漆戸 優希



【材料・分量（18×18 の型 1 台分）】

卵	3 個	薄力粉	150g
無塩バター	150g	すもも	10 個
グラニュー糖	150g	粉糖	適量

【作り方】

- ① すももを半分にカットし種を取り、キッチンペーパーで水分を軽く取る。
- ② 卵を卵黄と卵白に分ける。
- ③ 室温に戻したバターをボウルに入れ、ホイッパーで混ぜ、グラニュー糖を加えてさらに混ぜる。
- ④ 混ぜたら卵黄を加えてすり混ぜる。
- ⑤ ふるった薄力粉を入れてゴムベラで混ぜる。
- ⑥ 別のボウルに卵白を入れメレンゲ作る。
- ⑦ メレンゲの半量を⑤に入れて混ぜる。残りも入れてゴムベラでさっくり混ぜる。
- ⑧ 型に生地を流し、すももの切り口を下にして生地の上に並べる。
- ⑨ 180℃に予熱したオーブンで約 1 時間、焼き色がつくまで焼く。
- ⑩ 冷ましてカットし粉糖をふりかける。

【製作ポイント】

- ・すももは水分を多く含んでいるためキッチンペーパーで軽く水分をとる。
- ・生地にメレンゲを入れたらメレンゲの泡を潰さないよう必ずゴムベラで混ぜる。
- ・型にすももを並べる時は切り口を下にして並べる。
- ・すももはたっぷりと敷き詰めると美味しい。

ピンクのクルクルロールケーキ

小沢 夏菜



【材料・分量(6個分)】

卵	3 個
薄力粉	60g
グラニュー糖	65g
油	20g
牛乳	20ml
着色料(ピンク)	少々
生クリーム 42%	200ml
グラニュー糖	15g
桃	2 個
水	800ml
グラニュー糖	140g
レモン果汁	30g
ミント	少々

【作り方】

- ① 桃を半分に切り種を取り除く。
- ② 鍋に水、グラニュー糖、レモン果汁を入れ沸騰させ、桃を入れて中火で 7~8 分煮る。
- ③ ②の桃を氷水に移して粗熱をとり、皮を剥く。
- ④ ③は②のシロップに漬けておく(桃のコンポート)。
- ⑤ 卵黄と卵白に分ける。
- ⑥ 卵白を少し泡だてグラニュー糖の 1/2 を数回に分けて加える。
- ⑦ 残りのグラニュー糖を卵黄の方に入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
- ⑧ 油と牛乳を入れ、よく混ぜ乳化させる。着色料を入れる。
- ⑨ 薄力粉をふるい入れ、混ぜる。
- ⑩ メレンゲ 1/3 を入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。
- ⑪ 残りのメレンゲの 1/2 を入れゴムベラで切るように混ぜる。
- ⑫ メレンゲのボウルの方に全て入れ混ぜる。
- ⑬ 型に流し 170℃に予熱したオーブンで 15 分焼く。
- ⑭ 冷ました生地クリームを塗り、手前に④のコンポートをのせ巻く。冷蔵庫で冷やす。
- ⑮ ⑭を6等分し、上に生クリームを絞り、桃とミントを乗せる。

【製作ポイント】

- ・桃のイメージにあるピンク色を生地に出し、色調でも桃を楽しめるようにしました。
- ・上の生クリームをハートの形に絞ることで、見た目にも映えるように工夫しました。

cool な peach ゼリー

柿 嶋 麻 祐 子



【 材料・分量(3個分) 】

桃	1個
レモン果汁	10g

〈パannaコッタ〉

◎生クリーム	150g
◎牛乳	150g
◎砂糖	30g
板ゼラチン	5g

〈桃ゼリー〉

桃の皮・種	1個分
水	150ml
砂糖	15g
レモン汁	10g
板ゼラチン	7g
着色料(ピンク)	適量

セルフィーユ	3枚
--------	----

【 作り方 】

- ① 桃は皮を剥いて1cm角に切り、レモンをかけて変色を防ぐ。

〈パannaコッタ〉

- ① ゼラチンは水でふやかす。
- ② 片手鍋に生クリーム、牛乳、砂糖を入れ、中火で沸騰直前まで温めたら、火を止める。
- ③ ふやかしたゼラチンを余熱で完全に溶かす。
- ④ カップにそそぎ入れ、カップの下(片側)に布巾等を入れ斜めに整え、冷蔵庫で冷やし固める。

〈桃ゼリー〉

- ① 鍋に水、砂糖、ももの種と皮、ピンクの着色料を入れて中火で加熱し、沸騰したらレモン汁を加えて5分加熱する。
- ② 種と皮を取り除き、ふやかしたゼラチンを加えてよく混ぜ、粗熱をとりバットに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。固まったらフォークで潰し、パannaコッタの入ったカップに入れ、上にセルフィーユをのせる。

【 製作ポイント 】

- ・2種類のゼリーを斜めに固めることで、クールな印象に仕上げました。
- ・ゼリーを崩す事でキラキラとした高級感が出て、夏向きのデザートとしてさわやかな口当たりになります。

チェリーのしっとりパウンドケーキ

神原 百花



【材料・分量(15cmのパウンド型1本分)】

さくらんぼ	20粒
砂糖(さくらんぼ用)	20g
レモン汁	5g
無塩バター	100g
砂糖(生地用)	60g
溶き卵	2個分
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	2.5g
生クリーム	50g
グラニュー糖	5g
さくらんぼ(飾り用)	適量

【作り方】

—下準備—

- ・さくらんぼの枝を取り水洗いをして、半分に切って種を取り除く。
- ・型にクッキングシートを敷き、オーブンを170℃に予熱しておく。

- ① ボウルにさくらんぼを入れ、砂糖(20g)とレモン汁を加えてよく和える。
- ② 別のボウルで無塩バターをポマード状にし、砂糖(60g)を加えて白っぽくなるまで混ぜる。
- ③ 溶き卵を少しずつ加えその都度よく混ぜる。
- ④ 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい③に加えゴムベラで混ぜる。
- ⑤ クッキングシートを敷いた型に生地を流し170℃に予熱したオーブンで40～50分焼く。
- ⑥ カステラナイフで2cmずつにカットする。
- ⑦ お皿に盛り付け8分立てにした生クリームを絞りさくらんぼを添える。

【製作ポイント】

- ・バターは少し湯煎にあてながらポマード状にするとその後の作業がスムーズです。
- ・溶き卵を加える際は数回に分けて素早く加えるようにしました。
- ・焼き上がったら表面の割れている部分に竹串を刺して生地がついてこなければ焼き上がりの目安です。

桃の焼きたてタルト

後藤杏莉



【材料・分量(18cmのタルト型2台分)】

〈生地〉

薄力粉	24g
全卵	40g
無塩バター	140g
バニラオイル	適量
粉糖	100g
食塩	2g

〈クリームダマンド〉

無塩バター	120g
グラニュー糖	120g
全卵	120g
アーモンドプードル	120g

桃	2個
ナパージュ	適量
セルフィーユ	12枚

【作り方】

- ① バターをクリーム状にする。
- ② 振るったホイッパーですり混ぜる。
- ③ 溶き卵を3回に分けて入れる。
- ④ 食塩とバニラオイルを加えて混ぜる。
- ⑤ 振るった薄力粉を入れてゴムベラでさっくり混ぜる。
- ⑥ 生地を計量して(2等分)ラップに包み冷蔵庫で30分～1時間寝かせる。
- ⑦ 生地を揉み、綿棒でのす。
- ⑧ 型に生地を伸ばしピケする。
- ⑩ バターをクリーム状にする。
- ⑪ グラニュー糖を加えて白くなるまでよく混ぜる。
- ⑫ 溶き卵を3回に分けて入れる。
- ⑬ 振るった薄力粉を入れて混ぜる。
- ⑭ 絞り袋に入れて絞る。
- ⑮ 170℃に予熱したオーブンで45分焼く。
- ⑯ ⑮にくし切りにした桃を乗せてナパージュを塗り、セルフィーユを飾る。

【製作ポイント】

- ・生地に甘みが残るように配合に意識して作りました。
- ・今が旬の山梨の桃を使って地域に貢献する洋菓子に仕上げました。
- ・フレッシュさ、水々しさ、桃感を出すのを意識して製品を完成させました。

ルビータルト

後藤 美結



【材料・分量(5個分)】

〈タルト生地〉

無塩バター	50g
上白糖	30g
卵黄	1個
薄力粉	100g

〈クレーム・ダマンド〉

無塩バター	20g
上白糖	20g
全卵	20g
アーモンドプードル	20g

生クリーム	200g
グラニュー糖	20g
さくらんぼ	1パック

【作り方】

〔タルト生地〕

- ① ボウルにバターを入れてクリーム状にし、上白糖を入れて白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 卵黄を加えて混ぜ、ふるった薄力粉を加える。
- ③ ラップに包み、冷蔵庫で休ませる。
- ④ 型に溶かしバターを塗り、薄力粉をふるう。

〔クレーム・ダマンド〕

- ① バターをクリーム状にする。
- ② 上白糖、全卵、アーモンドプードルを入れて混ぜる。
- ③ 生地を敷いた型(タルト生地)に絞る。
- ④ 180℃に予熱したオーブンで20～25分焼く。
- ⑤ 生クリームにグラニュー糖を入れて泡立てる。
- ⑥ タルト型に絞り、さくらんぼをトッピングする。

【製作ポイント】

- ・さくらんぼの酸味と生クリームの甘みで食べやすいスイーツに仕上げました。
- ・1つのタルトに使うさくらんぼの数と絞り方を工夫しました。

夏限定！とうもろこしプリン

里吉 杏梨



【材料・分量(プリン 6 カップ)】

〈プリン〉

牛乳	400ml
粉ゼラチン	6g
水	30ml
とうもろこし	2 本
砂糖	60g

〈とうもろこしジャム〉

とうもろこし	1 本
グラニュー糖	30g
牛乳	100g
粉糖	6g

生クリーム	15g
ミント	適量

【 作り方 】

〈プリン〉

- ① ゼラチンを水でふやかし、ラップをかけて電子レンジで約 20 秒加熱して溶かす。
- ② 鍋に水、とうもろこしを入れ、中火にかけ蓋をして 10 分ほど煮てグラニュー糖を加える。
- ③ 粗熱を取りミキサーで攪拌させる。
- ④ ①のゼラチンを入れカップに流し冷蔵庫で冷やし固める。

〈とうもろこしジャム〉

- ⑤ とうもろこし、グラニュー糖、牛乳をミキサーにかける。
- ⑥ ⑤は鍋に移し粉糖を入れ、中火でとろみが付くまで加熱する。冷蔵庫で冷やす。

【 製作ポイント 】

- ・とうもろこしプリンが口触り良くなるように漉して繊維などが入らないようにしました。
- ・ミントを上に飾ることによって夏感をだし涼しいイメージにしました。
- ・とうもろこし本来の黄色を生かし着色料を入れずに仕上げました。
- ・生クリームを上に乗せておくことによって見栄えもよくなりました。

チェリージャムース

塩島 みさ



【材料・分量(4個分)】

〈さくらんぼジャム〉

さくらんぼ(紅秀峰) 200g

グラニュー糖 50g

〈さくらんぼムース〉

さくらんぼジャム 90g

プレーンヨーグルト 200g

レモン汁 3g

キルシュ 5g

ゼラチン(粉) 5g

生クリーム 150g

〈トッピング〉

生クリーム 75g

上白糖 5g

ミント 適量

【作り方】

☆下準備:ゼラチンをお湯で溶かしておく。

生クリーム(150g)は6分立てにする。

〈ジャム〉

① 雪平鍋に種と軸をとったさくらんぼ、砂糖を入れ、焦がさないようにじっくり煮詰める。

② 仕上げにレモン汁を加える。

〈ムース〉

③ ②のジャムの半量にプレーンヨーグルトを加えフードプロセッサーにかける。

④ ボウルに移し、残りのヨーグルトとキルシュ・お湯に溶かしたゼラチンを加えて混ぜ、6分立てにした生クリームを加える。

⑤ カップの側面にさくらんぼの1/2カットの断面が外になるようはりつける。

⑥ カップにムースを流しトントンして空気を抜き冷やし固める。

〈トッピング〉

⑦生クリームを立てて絞り袋(星口)に入れる

⑧ムースの真ん中に絞り袋さくらんぼをのせてミントを添える。

【製作ポイント】

・ジャムをフードプロセッサーでよく砕くことでムースが滑らかな舌触りになります。

・生クリームを加えたらゴムベラで素早く合わせることが大切です。

・キルシュを加えて少しだけ大人なスイーツにしました！！

ジャージー牛乳を使ったプルプルコーヒーゼリー

白倉 春菜



【材料・分量(4個分)】

インスタントコーヒー	16g
水	400g
ゼラチン(粉)	10g
グラニュー糖	50g
ジャージー牛乳	100ml
練乳	30ml
セルフィーユ	適量

【作り方】

- ① 鍋にインスタントコーヒー、水、砂糖を入れ弱火にかける。
- ② バットに流し入れ冷蔵庫で冷やす。
- ③ ジャージー牛乳、練乳を混ぜてソースをつくる。
- ④ ②が固まったらスプーンでコーヒーゼリーを崩しながら器に盛り付ける。
- ⑤ ③のソースをかけ、セルフィーユを乗せる。

【製作ポイント】

- ・ゼラチン濃度に気をつけてしっかり固まる濃度にしました。
- ・ゼリーをスプーンで崩しながら入れることで見栄えよく、ソースによく絡むように工夫しました。
- ・白と黒のコントラストで差し色の緑(セルフィーユ)を入れ爽やかで夏らしく仕上げました。
- ・簡単に作れるので、誰でも作りやすいレシピにし、夏の季節にピッタリの涼しいスイーツを意識しました。
- ・ソースが甘いのでゼリーを苦めに作り、バランスの良い味にしました。

抹茶の風味香るブルーベリートルト

鈴木 菜月



【 材料・分量(タルト型18cm) 】

ブルーベリージャム

ブルーベリー	265g
グラニュー糖	53g
	(ブルーベリーの 20%)
レモン汁	15g
	(大さじ1)

タルト生地

無塩バター	60g
グラニュー糖	20g
卵黄	1個
薄力粉	100g

ジェノワーズ(5号)

薄力粉	53g
抹茶パウダー	5g
卵	120g
グラニュー糖	70g
水飴	15g
牛乳	20g
バター	15g

クレーム・シャンティエ(飾り付け用)

生クリーム42%	100g
グラニュー糖	30g
コアントロー	15g
	(大さじ1)

ミント(飾り付け用) 適量

【 作り方 】

ブルーベリージャム

- ① ブルーベリーを洗いキッチンペーパーで水気を取っておく。
- ② 雪平鍋にブルーベリー、グラニュー糖、レモン汁を入れて煮詰める(もったりするまで)
- ③ ②はボウルに移しておく。

タルト生地

- ① 常温に戻した無塩バターにグラニュー糖を加えてホイッパーでよく混ぜる。
- ② 卵黄を加えてさらに混ぜる。
- ③ 薄力粉を加えてゴムベラで切るようにさっくり混ぜ合わせる。
- ④ まとまったらラップをして冷蔵庫でねかせる(3時間以上)。
- ⑤ 冷蔵庫から出し、タルトの型よりひと回り大きくめん棒で伸ばし、型に敷き詰める。
- ⑥ フォークでピケをし、180℃のオーブンで15分～20分焼く。
- ⑦ 焼き上がったら冷まし、型から外す。

ジェノワーズ

- ① 薄力粉と抹茶パウダーを合わせてふるっておく。
- ② 卵をボウルに割りほぐし、グラニュー糖、水飴を加えて軽くホイッパーで混ぜる。
- ③ 湯煎で37℃にする(ホイッパーで混ぜ続ける)。
- ④ 泡立てる。
- ⑤ バターと牛乳を合わせて湯煎し60℃にしておく。
- ⑥ ④に①を加えてさっくり混ぜる(粉気がなくなるまで)。
- ⑦ ⑤を加えてバターがなくなるまで混ぜ、型に流し入れる。
- ⑧ 160℃で25分～30分焼く。
- ⑨ 焼き上がったら冷まし、2等分にスライスする。
- ⑩ 15cmのセルクルで抜く。

クレーム・シャンティー

- ① ボウルに生クリーム、グラニュー糖を入れて7～8分立てに泡立てる。
- ② コアントローを加える。
- ③ 星口金をつけた絞り袋に移す。

仕上げ

- ① タルト生地の上にブルーベリージャム→ジェノワーズの順にのせていく(2回)。
- ② 余ったブルーベリージャムをパレットナイフで塗って、クレーム・シャンティーを絞る。
- ③ ミントを飾る。
- ④ 8等分に波刃(ナイフ)でカットする。

【 製作ポイント 】

- ・タルト生地を3時間以上寝かせます。
- ・タルト生地を伸ばす時は薄くし過ぎないようにし、焼き上がった時に割れないように注意しました。
- ・山梨県産のブルーベリーを使用したジャムと抹茶のジェノワーズのほどよい苦味を一度に味わうことが出来るタルトになりました。
- ・層ごとに味の違いを楽しめるスイーツに仕上げました。

ピンクの恋始まるマカロン

戸塚 和桃



【材料・分量(約10個分)】

〈桃のガナッシュ〉

桃	1個
グラニュー糖	30g
ホワイトチョコ	100g
生クリーム 42%	40ml

〈マカロン〉

卵白	35g
アーモンドプードル	35g
グラニュー糖	25g
粉糖	35g

〈クリーム〉

生クリーム	60g
マスカルポーネ	60g
グラニュー糖	10g
キルシュ	5g

さくらんぼ	25 個
-------	------

【作り方】

〈マカロン〉

- ① 粉糖とアーモンドプードルを振るう。
- ② メレンゲを立て、食紅を入れる。
- ③ ①と混ぜる。
- ④ 絞り袋に入れる。
- ⑤ 天板にオーブンシートを敷き、絞って乾燥させる。
指先で触り生地がつかなくなったら 180℃で3分、
130℃で 12 分ほど焼く。

〈マスカルポーネクリーム〉

- ⑥ マスカルポーネにグラニュー糖と生クリームを加え混ぜる。
- ⑦ キルシュを加える。

〈桃のガナッシュ〉

- ⑧ ホワイトチョコを湯煎で溶かす。
- ⑨ 生クリームとグラニュー糖を加える。
- ⑩ 刻んだももを加える。
- ⑪ 焼いたマカロンにガナッシュを入れる。

【製作ポイント】

- ・桃とさくらんぼをイメージしたピンクの色が綺麗に出るようしました。
- ・さくらんぼを挟むときに綺麗に見えるように工夫しました。

ブルーパール

服部 凜



【材料・分量(約 10 個分)】

〈マカロン生地〉

卵白	35g
アーモンドプードル	35g
グラニュー糖	25g
粉糖	35g

〈ブルーベリージャム〉

ブルーベリー	130g
グラニュー糖	39g
レモン汁	30g

〈ブルーベリーガナッシュ〉

ホワイトチョコレート	250g
ブルーベリージャム	50g
レモン汁	5g
生クリーム 42%	50g

【 作り方 】

〈ブルーベリージャム〉

- ① 鍋にブルーベリーとグラニュー糖を入れ煮詰める。
- ② アクを取り最後にレモン汁を入れる。

〈ブルーベリーガナッシュ〉

- ③ ホワイトチョコレート、生クリームを合わせ、湯煎で溶かす。
- ④ ブルーベリージャムにレモン汁を入れ③と同じ温度にする。
- ⑤ ④に③の一部を入れて混ぜ、それを③に戻してよく混ぜる。

〈マカロン〉

- ⑥ アーモンドプードル、粉糖を合わせてふるっておく。
- ⑦ 卵白にグラニュー糖を入れ泡立て⑥を加えゴムベラで混ぜる。
- ⑧ マカロナーージュし、天板に絞りオーブンで 180℃で 3 分、温度を下げながら 130℃で 12 分ほど焼く。

【 製作ポイント 】

- ・ブルーベリーの色とマカロンの色の対比がよくなるように作りました。
- ・生のブルーベリーを乗せることで、見た目だけでなく食べた時のアクセントになるようにしました。

塩キャラもろこしミルクレープ

林 琉夏



【材料分量(5個分)】

〈クレープ生地〉

薄力粉	200g
グラニュー糖	60g
食塩	1g
全卵	4個分
バター	30g
生クリーム 35%	36g
生クリーム 42%	84g
牛乳	400g
バニラエッセンス	2g
ブランデー	10g

〈コーンクリーム〉※

とうもろこし	400g
食塩	2g
片栗粉	10g

〈コーン生クリーム〉

生クリーム	200g
コーンクリーム※	250g

〈塩キャラメルソース〉

グラニュー糖	100g
生クリーム	200g
無塩バター	50g
食塩	2g

【 作り方 】

〈クレープ生地〉

- ① 薄力粉とグラニュー糖と塩を入れ全卵を溶きほぐし、ボウルの真ん中に入れて少しずつのばす。
- ③ 溶かしバターを入れる。
- ④ 生クリーム 35%、生クリーム 42%、牛乳、バニラオイル、ブランデーを入れてのばす。
- ⑤ なめらかな生地とするため裏ごす。

〈コーンクリーム〉

- ① とうもろこしをミキサーにかける。
- ② 塩、片栗粉をいれ、よく混ぜてから火をつける。
- ③ 沸騰して来たら弱火で 1 分焦がさないように混ぜる。

〈コーン生クリーム〉

- ① 生クリームを 8 分立てにする。
- ② コーンクリームを加えて泡立てる。

〈塩キャラメル〉

- ① 砂糖を中火で熱し、きつね色になったら火を止めバターを加える。
- ② 混ぜながら生クリームを少しずつ加える。
- ③ 火をつけ沸騰直前まで温めて火を止めて塩を入れる。

〈仕上げ〉

- ① 生地→コーン生クリームを 15 回繰り返し重ねる。
- ② 大きい生地を包んで上からセルクルをかぶせる。
- ③ 上に生クリームを絞る。
- ④ 塩キャラメルをかける。

【 製作ポイント 】

仕上げにアルコール消毒したリボンを結び、可愛らしく仕上げました。

桃の実ゼリー

廣瀬 愛菜



【材料・分量(6個分)】

〈ジュレ〉

お湯	150ml
ゼラチン	5g
水	大さじ 1
レモン汁	大さじ 1
シロップ	小さじ 2

〈桃のゼリー〉

桃	2 個
レモン汁	20ml
水	500ml
ゼラチン	10g
グラニュー糖	60g
着色料(赤)	少々

セルフィーユ 適量

【 作り方 】

〈ジュレ〉

- ① ボウルにお湯とふやかしたゼラチン入れる。
- ② 溶けたらレモン汁入れ混ぜバットに流して固める。

〈桃のゼリー〉

- ③ 桃の皮をむいてカットする。
- ④ ①にレモン汁の半量をかけておく。
- ⑤ 鍋に水、グラニュー糖、桃の皮、レモン汁を加えて火にかける。
沸騰したら弱火にし 2～3 分煮る。
赤の着色料を少し入れる。
- ⑥ 火を止めてザルでこして、ふやかしたゼラチンを加える。
- ⑦ 器に流して固める。

【 製作ポイント 】

- ・桃の皮を一緒に煮て皮色を出して使用しました。
- ・桃の実もゼリーに入れてしっかり桃の味を出すようにしました。

新感覚！！大人のブリュレ

深澤 杏也采



【材料・分量(7個分)】

〈ブリュレ〉

南部和紅茶	8g
水	60ml
牛乳	125g
グラニュー糖	40g
卵黄	5 個
生クリーム 45%	35g
ブランデー	少々
粉糖(キャラメリゼ用)	適量

〈アイス〉

A 生クリーム	80g
牛乳	100g
B グラニュー糖	25g
水	小さじ1
C 卵黄	1個
グラニュー糖	25g
食塩	少々

〈飾り〉ミント、生クリーム

【 作り方 】

〈ブリュレ〉

- ① 雪平鍋で水 60ml を沸かし、葉を入れて蒸らす。
- ② 牛乳を沸かし①に入れる。蓋をして 15～20 分置いておく。
- ③ 大きめのボウルに卵黄、グラニュー糖を入れ白くなるまで混ぜる。
- ④ ③に②を入れて濾す。
- ⑤ 生クリーム、ブランデーを入れる
- ⑥ 天板にお湯を 3 分の 1 ほどいれ、器を置いたら⑤を器に流し、オーブン 120℃で 20～30 分焼く。
- ⑦ 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑧ キャラメリゼ用粉糖をかけバーナーで表面を焼く。

〈アイス〉

- ① A を耐熱容器に入れ600W の電子レンジに 1 分かける。
- ② B を小鍋にいれ、カラメル色にする。
- ③ ②に①を少しずつ加えて混ぜ、弱火にかける。
- ④ ボウルに C を入れ泡立て器でよくまぜ③を少しずつ加える。
- ⑤ ボウルを氷水にあてて冷やし、アイスメーカーにかける。

【 製作ポイント 】

- ・アイスを前日に作っておき最後の最後に仕上げとしてトッピングを使用しました。
- ・南部紅茶は緑茶に近い味での紅茶があまり好きではない人にも好評のため、とても食べやすい味でスイーツに使いやすい紅茶でした。
- ・苦すぎず甘すぎないようキャラメルアイスに少し苦味を足し大人向けのブリュレになりました。

桃とヨーグルトの3層ムース

古屋 祐佳



【材料・分量(6 個分)】

<ヨーグルトムース>

ヨーグルト	250g
生クリーム	150g
グラニュー糖	30g
粉ゼラチン	4g
水(ゼラチン用)	大さじ 3(45g)

<桃のムース>

桃	1個
レモン汁	大さじ 1
生クリーム	100g
水	大さじ 3
粉ゼラチン	5g
砂糖	大さじ 2

<フルーツゼリー>

水	200g
グラニュー糖	30g
ゼラチン	5g
レモン汁	10g
缶詰パイナップル	適量
桃のムースの桃	適量

【 作り方 】

<ヨーグルトムース>

- ① バナナをスライスしてカップに張り付ける。
- ② ヨーグルトにグラニュー糖を加え混ぜ合わせる。
- ③ ゼラチンを溶かし②に加えて混ぜる。
- ④ 生クリームをとろーっと流れ落ちるくらいまで泡立てる。
- ⑤ ④の生クリームを3回に分けて加えて混ぜ合わせる。
- ⑥ カップの半分より少し少なめに入れ、冷蔵庫で固める。

<桃のムース>

- ① 耐熱容器に水、粉ゼラチンを入れてふやかす。
- ② 桃の種を取って2cmの角切りにする。
- ③ ボウルに桃、レモン汁を入れてよく混ぜる。
- ④ ふやかしたゼラチンに砂糖を加え混ぜる。
- ⑤ ミキサーに残りの③、④、生クリームを入れ攪拌する。
- ⑥ カップに⑤を等分に流し入れ、冷蔵庫で1時間以上冷やし固める。

<フルーツゼリー>

- ① 水を鍋で沸騰させ、グラニュー糖とゼラチンを合わせたものをいれてダマにならないように泡だて器で混ぜる。
- ② 混ざったら火を止めてレモン汁を加える。
- ③ 桃のムースが固まったらフルーツをのせて、粗熱を取ったゼリー液をそっと注ぐ。ゼリーが固まったら完成。

【 製作ポイント 】

- ・ムースの生クリームは3回に分けて加えることをしました。
- ・生クリームは35%と42%を75gずつ合わせたものを使用しました。

とうもろこしのザクうまブリュレ

堀口 綾伽



【材料・分量(ココット型 5 個分)】

とうもろこし	200g
卵黄	3 個
牛乳	150g
生クリーム	150g
グラニュー糖	30g
バニラエッセンス	適量
カソナード	適量

【 作り方 】

- ① 牛乳を沸騰寸前まで温める。
- ② ボウルに卵黄と砂糖を入れ混ぜ、そこに沸騰寸前まで温めた牛乳を少しずつ入れ混ぜる。
- ③ ミキサーにとうもろこしと②を入れて攪拌する。
- ④ ボウルにこし、生クリームとバニラエッセンスを加えて混ぜる。
- ④ 型に流し、オーブンの天板に乗せカップの 1/3 までお湯を張る。
- ⑤ 140℃に予熱したオーブンで30～40分焼き粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ 表面にカソナードをふりかけ、バーナーで炙る。

【 製作ポイント 】

- ・牛乳を少しずつ入れるようにします。
- ・卵黄と砂糖は白くなるまでよくホイッパーで混ぜましょう。
- ・仕上がりが滑らかになるようにしっかり濾すことが大切です。
- ・カソナードをふりかけた後少し置いてからバーナーで炙ると綺麗に炙ることができます。
(カソナードがない場合はグラニュー糖で代用可能です。)

ジャージー牛乳のいちご杏仁ベリーヌ

山寺 希実



【 材料・分量（5個分） 】

〈杏仁豆腐〉

ジャージー牛乳	120g
水	100g
砂糖	24g
粉寒天	1.2g
アーモンドエッセンス	適量

〈いちごミルクムース〉

ジャージー牛乳	50g
いちごジャム	50g
生クリーム	50g
砂糖	24g
板ゼラチン	2.5g
レモン汁	小さじ 1/2g

いちごジャム	適量
--------	----

【 作り方 】

〈杏仁豆腐〉

- ① 水を沸騰させ、砂糖と寒天を入れ溶かす。
- ② 常温の牛乳を少しずつ加える。
- ③ 粗熱を取り、アーモンドエッセンスを適量加え混ぜ、計量カップに移す。
- ④ カップの 1/3 の辺りまで注ぎ、ブラストチラーで冷やし固める。

〈いちごミルクムース〉

- ⑤ ゼラチンをふやかす。
- ⑥ 牛乳を温め砂糖を溶かす。
- ⑦ 生クリームを 7 分立てにする。
- ⑧ ゼラチンを6に加え溶かす。
- ⑨ いちごジャムにレモン汁を加え8に加える。
- ⑩ 7を軽く立て、一部を9に加えてよく混ぜる。
- ⑪ 残りのシャンティを加えてゴムベラでさっくりと混ぜる。
- ⑫ 計量カップに移し、杏仁豆腐の 2/3 の辺りまで注ぎ、再び冷やし固める。

〈仕上げ〉

- ⑬ いちごジャムを添える。

【 製作ポイント 】

- ・清泉寮のジャージー牛乳を使用し、ムースと杏仁豆腐の異なる濃厚さが感じられるように製作しました。
- ・ベリーヌなのでいちごジャム、杏仁豆腐、いちごミルク風味のムースで三層を表現しました。
- ・プレザーブタイプのいちごジャムを使用したので大きめの果肉で食感をプラスし、食べ応えのあるスイーツを目指しました。

トマトの恋心カップケーキ

長田 望愛



【材料・分量（6個分）】

カップケーキ

赤坂トマト(トマトベリー)	15g
薄力粉	100g
ペーキングパウダー	小さじ 1/2
溶かしバター	50g
砂糖	50g
卵	1個
バニラエッセンス	2 滴
粉碎したホワイトチョコ	50g

ホワイトチョコガナッシュ

ホワイトチョコ	50g
生クリーム(35%)	25g

【作り方】

- ① 刻んだトマトをペーパータオルで水気を取る。
- ② ボウルに薄力粉とペーキングパウダーを入れ混ぜる。
- ③ 別のボウルに溶かしたバターと砂糖を入れよく混ぜる。卵を加えよく混ぜる。バニラエッセンスを加えよく混ぜる。
- ④ 赤坂トマトとホワイトチョコレートを加え、生地が均一になるまで混ぜる。
- ⑤ カップケーキ用の型に流し入れ、180℃のオーブンで約 20～25 分焼く。(竹串を刺して生地が付いてこないようであれば焼き上がり)
- ⑥ ホワイトチョコを粉碎する。小鍋に生クリームを加え温める。沸騰直前に火を止めホワイトチョコを加えて溶かす。
- ⑦ カップケーキの上にかける。切ったトマトを上を飾る。

【製作ポイント】

トマトをデザートに使用することはあまり無いので、今回使用しました。トマトベリーとホワイトチョコは相性が良くトマトベリーの甘酸っぱい風味とホワイトチョコの甘さとクリーミーさが絶妙にマッチします。トマトベリーの酸味がホワイトチョコの甘さを引き立てバランスの良い味わいを生み出します。

夏の輝きブラウニー

藤原 歩美



【材料・分量（パウンド型1本分）】

とうもろこし(甘々娘)	130g・30g
卵	2個
アーモンドプードル	40g
ベーキングパウダー	2g
薄力粉	60g
ココアパウダー	20g
はちみつ	21g
バニラエッセンス	1～2滴
食塩	少々
ナッツ(くるみ)	30g

【作り方】

- ① オーブンを180℃に予熱する。
- ② とうもろこしは電子レンジで500w5分加熱する。
- ③ トウモロコシの粒を外しフードプロセッサーでペースト状にする。
- ④ 薄力粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダー、ココアパウダーは合わせてふるう。ボウルに卵を溶きほぐし、ふるった粉類ととうもろこしペースト、はちみつ、バニラエッセンス、塩を加える。
- ⑤ くるみを細かく割り、生地混ぜる。
- ⑥ とうもろこしの粒(30g)を混ぜる。
- ⑦ 生地を型に広げる。
- ⑧ 180℃のオーブンで20～25分焼く。
- ⑨ オーブンから取り出し、冷まして盛り付ける。

【製作ポイント】

- ・とうもろこしは高カロリーでビタミンや各種ミネラル、食物繊維を豊富に含んでいて、エネルギー源として体を動かしたり、腸内環境を整えたりします。しかし糖分も多く含まれている為、糖質を抑えたブラウニーを考えました。簡単に作れて手軽に美味しくエネルギーを摂取できるようにしました。くるみやとうもろこしの粒のまま入れたものを生地に混ぜることで食感や見た目も楽しめるようにしました。
- ・甘々娘という名前の通りの甘さと時間経過による糖度の低下が遅いという特徴を活かしました。

山梨学院短期大学

食物栄養科 パティシエコース・栄養士コース
2024 年度 スイーツマイスターⅢ 製作レシピより

指導教員 食物栄養科 教授 中川裕子
助手 牧野美咲