



無花果とチョコの生八ッ橋

大和青藍高等学校
山崎 康城

〈生地〉

米粉	200 g
上白糖	60 g
ぬるま湯	250ml

〈チョコ生地〉

上記の完成生地	100 g
ココアパウダー	10 g

〈無花果ジャム〉

無花果	200 g
グラニュー糖	50 g

〈カスタードクリーム〉

牛乳	133 g
卵黄	20 g
グラニュー糖	20 g
薄力粉	10 g
打ち粉（片栗粉）	適宜

〈生地〉

1. 米粉と上白糖をボウルに入れよく混ぜ、ぬるま湯を入れてさらによく混ぜる。
2. ラップをしたボウルに流し、上にさらしを被せ 20 分間蒸す。
3. 2 をビニール袋に入れてしっかりこねる。
4. 3 に打ち粉をして 2mm に延ばす。
5. 正方形にカットし、無花果ジャムをはさむ。

〈チョコ生地〉

1. 〈生地〉3 でできた生地にココアパウダーを練り込む。
2. 打ち粉をして 2mm に延ばして正方形にカットし、カスタードクリームをはさむ。

〈無花果ジャム〉

1. 無花果の皮をむき、5mm 角に切る。
2. 鍋に無花果とグラニュー糖を入れて、少し形が残るくらいまで煮る。

〈カスタードクリーム〉

1. 牛乳、卵黄、グラニュー糖を混ぜて火にかける。
2. 鍋に薄力粉を加えて火にかけ、とろみをつける。
3. とろみがついたら冷やす。