

- 注1) 下記の項目にご記入のうえ、料理の完成写真を添付してE-mailまたは郵送にて応募してください。  
 注2) 記入欄が足りない場合は、別紙として添付してください。  
 注3) 応募締切は令和5年7月26日(水)です。 ※当日消印有効  
 注4) ご応募いただいたレシピのうち審査を通過したものは、山形県ホームページ等に掲載し、人気投票を行います。  
 注5) 掲載は、レシピ及び写真のみになりますが、入賞したレシピについては、応募者のお名前・在学名または居住地町村を公表させていただきます。予めご了承願います。  
 注6) ご提供いただいた個人情報を目的以外には使用いたしません。また、個人情報は主催者が厳重に管理いたします。

については該当するものに入れてください。

1. レシピ名		まるごと桃のフレッシュブリュレ			
2. 部門	<input checked="" type="checkbox"/> 素材まるごと活用部門 <input type="checkbox"/> リメイク料理部門	3. 調理時間	60 分	4. 料理コスト (1人前)	170 円
5. アピールポイント		(レシピへの思いやレシピ考案のきっかけなど) 普段捨てがちな桃の皮をむかずに使用しました。桃の皮にはビタミンEなどの栄養があるので、その栄養も無駄にせず食べられます。			
6. ごみ減量のポイント		例: いつものは捨ててしまう〇〇を使用し、無駄なく食べられるようにしたこと。 皮をむかずにまるごと桃を使用し、無駄な廃棄部分を減らしたことで、また、ティンフロマートクリームを作った時に余った卵白をクレメンタージュに作り出した。			
7. 材料 / 分量		【 2 人分】 例: にんじん 1本 桃 1個 粉糖 40g 生クリーム 80g バニラエッセンス 適量 卵 1個 紅茶パウダー 8g 薄力粉 18g グラニュー糖 40g ミントの葉 牛乳 100g			
8. 使用した山形県産の食材		(使用した場合のみご記入ください。) 桃			
9. 作り方		<p>&lt;ブリュレ&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 桃をよく洗い半分に切る。</li> <li>2. 断面にグラニュー糖 20g をおぼろ。</li> <li>3. パート2をあぶる。</li> </ol> <p>&lt;クレメンタージュ&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 卵白に粉糖を入れ泡立てる。</li> <li>2. 1.の紅茶パウダーを入れ泡立てたらしほ。</li> </ol> <p>100°Cのオーブンで60分焼く。</p> <p>&lt;ティンフロマートクリーム&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 牛乳を温め、卵黄にグラニュー糖を入れ混ぜる。</li> <li>2. 薄力粉と温めた牛乳を入れる。</li> <li>3. 鍋にもどしとろみがつくまで加熱する。</li> <li>4. 生クリームを泡立て、冷えた3を加える。</li> </ol>			
10. おいしく作るコツ		皮の色が濃く、全体的にツヤがあり香りの強い桃を使い、グラニュー糖をおぼらしたことで、パート2をあぶることでも、また、クリームやクレメンタージュの甘さをひかえめにするとおいしく食べられます。			
11. レシピサイト クックパッドへの掲載		<input checked="" type="checkbox"/> 掲載可 <input type="checkbox"/> 掲載不可		※「掲載可」を選択したレシピについては、クックパッドに掲載する場合がございます。	