

2017高校生じぶん“オ”発見プロジェクト（おやつレシピ部門）

高校名	広島県立可部高等学校
応募者氏名	高橋 璃子
応募作品名	ビッ栗！パンプキンロールケーキ
使用した野菜	かぼちゃ
学年	1年

セールスポイント（工夫した点など）

○夏にさっぱりとした味わいで食べれるよう生地の中にレモンの果汁を入れたのも工夫の一つです。
○また、生地にかぼちゃをねりこんだのと、食べた時のかぼちゃの食感が残るように大きめにかぼちゃを刻んで生地に混ぜたのと2通り工夫しました。

材料	分量 g（2人分）	材料	分量 g（2人分）	作り方
A：ロール生地		C：クリーム		1. ボールにAを入れて混ぜ合わせ、40℃程度の湯せんにかけてしっかりと泡立てる。 2. 薄力粉→Bの順に加え合わせる。天板に流して平らにし、180℃で10分焼く。焼きあがったら天板から外し逆さにせずにそのまま冷ます。 3. Cを固めに泡立てて塗り、手前から巻く。そのままラップをし冷蔵庫で30分以上冷やす。Dを飾りつけ、完成！
卵	120g	栗	40g	
かぼちゃ	80g	生クリーム	200g	
グラニュー糖	20g	グラニュー糖	18g	
薄力粉	35g			
レモン果汁	20g	D：飾りつけ		
		グラニュー糖	8g	
B	15g	クルミ	8g	
牛乳				
無塩バター				