

## 高校生じぶん“オ”発見プロジェクト（おやつレシピ部門）

フリガナ     サイトウ ユツキ 応募者氏名：齋藤 由月	
高校名：広島県立五日市高等学校	学年：2年

フリガナ 応募料理名：かぼちゃのパンナコッタ	使用した野菜 かぼちゃ
---------------------------	----------------

**セールスポイント（工夫した点など）。**

工夫した点は、かぼちゃの入っているものと入っていないものを作り、組み合わせたことです。見た目でも分かるように、色の違いを生かし2色の色で3段の層を作りました。また、黄色と白の部分ではかぼちゃ以外に砂糖の量だけが違います。これは2種類の味を同時に食べたときに甘すぎず、一番ちょうどよくおいしく感じれる甘さです。また、かぼちゃの入っていない部分も組み合わせることで、2種類の味を比べることができるので、よりかぼちゃの味や香りを感じることができます。

材料	分量 g (2人分)	材料	分量 g (2人分)	作り方
A かぼちゃ 生クリーム 牛乳 砂糖 ゼラチン 水	50 50 100 25 5 大3	B 生クリーム 牛乳 砂糖 ゼラチン 水  かざり 生クリーム かぼちゃ	50 100 15 5 大3  適量 適量	<p><u>Aの作り方</u></p> 1.かぼちゃは皮と種を取り、適当な大きさに切り柔らかくなるまでレンジにかけ、マッシャーで潰す。 2.鍋に生クリーム、牛乳、砂糖、1のかぼちゃを入れ中火にかける。砂糖が溶けて、沸騰直前で火を止める。 3.水で溶かしたゼラチンをレンジで15秒ほどかけて、2に加えて混ぜる。 <p><u>Bの作り方</u></p> 4.鍋に生クリーム、牛乳、砂糖を入れ中火にかける。砂糖が溶けて、沸騰直前で火を止める。 5.水で溶かしたゼラチンをレンジで15秒ほどかけて、4に加えて混ぜる。                     6.透明なカップに3や5で作ったものを好みの量で流し入れ、冷蔵庫で30分ほど冷やして固める。 7.色の違う層ができるように、6の操作を繰り返す。 8.最後にかざりで、生クリームとレンジで柔らかくしたかぼちゃを上にかざって完成。

