

かわべ地産地消すいーつコンテスト2020応募用紙

1. 作品名：カワベジップス～春への芽吹き～

2. 材料及び分量 (4人分) 作成時間 30分

【野菜チップス】※ディル、玉ねぎの皮は飾りです。

- ・冬にんじん 1/3個(12枚) ・夏冬トマト 1個
- ・秋冬だいこん 1/5個(8枚) ・玉ねぎ 2個(4串)
- ・レンコン 1/3個(8枚) ・かぼちゃ 1/4個(8枚)
- ・にんにく 4粒 ・エリンギ 1本(1/4カット)
- ・米粉 適量 ・塩 適量

【チョコレート】

- ・板チョコ 3枚(ミルク1枚ビター2枚)
- ・牛乳 大さじ1～1.5 ・ココアパウダー 適量 ・粉糖 適量

3. 作り方

1：材料を皮を剥き、スライサーでカットする。エリンギは1/4に割り、ニンニクは皮を剥く。トマトは半分にカットし、薄くスライスした後にバラの形に成形する。(軽く塩を振りペーパーで水気を切る)

2：米粉をまぶし皿に並べ、オーブンで700wで様子を見ながら約10分加熱する。トマトだけはセルクル等で固定しバラ状に仕上げる。(レンジ、トースターも可)

3：お好みで軽く塩等で味付けする。

4：まな板の上にクッキングシートを敷き、チョコレートを乗せて端から斜めに大きく切ります。手で押さえながら細かく刻みます。

5：ボウルにお湯を入れます。

6：別のボウルに4を入れ、5のボウルに浸けます。

7：ゴムベラで大きくゆっくりと混ぜ、溶けて滑らかになったら湯せんから下ろす。

- 8:冷水を入れたボウルに浸け、ゴムベラで大きくゆっくりと混ぜ、チョコレートの温度を **27°C**に下げます。
- 9:再度湯せんにあて温度が **29~32°C**になったら完成です。(テンパリング)
- 10:チョコレートを3の片面の半分につける。広げたクッキングシートにチョコレートの面を上にして並べる。(トマトは底にチョコをつける)
- 11:冷蔵庫に10分程度入れてチョコレートが固まれば **OK**。綺麗に盛り付け、粉糖、ココアパウダーを振りかければ完成。

4. 作品の特徴やPRポイント

今回挑戦したのは友人に頼み取り寄せた野菜を食べ、嫌なえぐみが無く甘みが強いという特徴を最大限活かすことでした。

シンプルな料理のため、なるべく野菜の甘み、素材の良さを壊さないよう下処理、焼成時間、細部までこだわりました。その甘みを更に引き立たせるためにチップスの半分にテンパリングしたチョコをつけました。その配合をミルクビター**1:2**にしたのもチョコの甘みに野菜の甘みが負けないような絶妙なバランスを目指しました。底に米粉の少しモチモチした食感が合わさる新感覚デザートです。

是非皆さんが地産地消で育てた大事な野菜達で私に料理を振舞わせてください。ぜひご賞味あれ！



