

第1回アレルギー対応スイーツコンテスト応募用紙

コンテストに関する規約に同意し、以下の通り応募します。

2019 年 4 月 2 日

氏名(団体の場合代表名)	フリガナ コムギ ナシオ 小麦 なし男	
応募部門	<input checked="" type="checkbox"/> 一般の部 <input type="checkbox"/> 学生の部 <input type="checkbox"/> キッズ	
生年月日(キッズのみ必須)	平成 年 月 日 (満 歳)	
所在地	〒231-0033 神奈川県横浜市中区長者町3-3-3 ソレイユ 303	
職業(一般のみ必須)	学校教諭	
勤務先または学校名	フリガナ ●●ショウガッコウ ●●小学校	
連絡先	TEL	
	携帯	080-1981-●●●●
	Email	komugi_nashio@yahoo.co.jp

スイーツ概要

■ スイーツ名

とろけるハートのガトーショコラ

■ 除去食品名(複数選択可)

卵 乳 小麦 えび かに そば 落花生 あわび いか いくら オレンジ
 カシューナッツ キウイフルーツ 牛肉 くるみ ごま さけ さば 大豆 鶏肉
 バナナ 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン

その他

(アーモンドパウダー、ココアパウダー、イチゴ)

レシピ概要

■ スイーツのPRポイント(コンセプト・工夫された点を入力ください)

--

■ 材料(アレルギーが入っている場合は○をつけてください)

アレルギーの有無	分量 (g)	材料名
×	15 g	【A】 ココアパウダー
○	20 g	【A】 大豆粉
×	30 g	【A】 アーモンドパウダー
○	100 g	【メレンゲ】 成分無調整豆乳 (大豆固形成分 10%)
×	10 g	【メレンゲ】 きび糖
×	15 g	【B】 成分無調整豆乳 (大豆固形成分 10%)
×	20 g	【B】 きび糖
×	30 g	【B】 菜種油
○	2 g	【ナパージュ】 ゼラチン
×	50 g	【ナパージュ】 水
×	20 g	【ナパージュ】 きび糖
×	3粒	【仕上げ】 イチゴ
×	3粒	【仕上げ】 ブルーベリー
×	適量	【仕上げ】 ミントの葉
×	100 g	【仕上げ】 ココナッツクリーム
×	7 g	【仕上げ】 きび糖
○	2 g	【ナパージュ】 ゼラチン
×	50 g	【ナパージュ】 水
×	30 g	【ナパージュ】 きび糖

■ 作り方(図や絵など用いても可)

【作り方】

準備：オーブンを170℃に予熱する。型にクッキングシートを敷いておく。

【A】をすべてボールに入れ、ホイッパーでかき混ぜておく。ココナッツクリームを4時間以上水切りしておく。

- ① 豆乳メレンゲを作る。【メレンゲ】の豆乳を湯せんにかき、電動泡だて器の高速で攪拌する。途中で、ラカントを3回に分けて入れる。
- ② 豆乳メレンゲが泡立ての跡が残るぐらいまでしっかりしてきたら、低速にする。メレンゲのキメを整えたら泡だて器を止める。
- ③ 【Wet】を湯せんにかき、ラカントが溶けるまで電動泡だて器でかき混ぜる。
- ④ 【Dry】のボールに【Wet】を加え、粉っぽさがなくなるまでホイッパーでかき混ぜる。
- ⑤ ②のメレンゲを④に、3回に分けて加える。1回目はホイッパーでよくかき混ぜる。
2回目からはゴムベラに持ち替え、気泡をつぶさないようさっくり混ぜる。
- ⑥ ⑤を型に流し込み、170℃のオーブンで30分焼く。竹串を刺し、べったり生地がついてこなければ焼きあがり。
- ⑦ ココナッツクリームにラカントを加え、電動泡だて器で攪拌する。
- ⑧ 型から外した⑥に⑦を載せ、半分に切ったイチゴやブルーベリー、ミントで飾り付ける。
- ⑨ 【ナパージュ】の材料を煮溶かし、ハケで塗りつけてフルーツを固定する。



応募に関する同意事項

記注意事項に同意された方は「同意する」にチェックを入れてください。

- ・ 応募作品は未発表のものに限ります。応募用紙は返却しません。
- ・ 入賞作品の諸権利は「一般社団法人日本環境保健機構」へ帰属いたします。
- ・ 応募者の個人情報を本人の同意なく利用目的以外には使用いたしません。

応募に同意しますか？ はい いいえ

申込書送付先

一般社団法人日本環境保健機構内 第5回みんなのアレルギーEXPO 2019 実行委員会

〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町1-11-5 日本橋吉泉ビル2階

TEL : 03-6869-8270 FAX : 03-6869-8272 Email : allergy-expo@jeho.or.jp