



第18回広島県児童牛乳ポスターコンクール
広島県牛乳普及協会長賞



ぎゅうにゅう大好き



私は牛にやうが大好きです。牛にやうを飲めば、元氣になれます。だから、牛にやうを飲んで元氣に動いているすかたをかきました。

安芸太田町立加計小学校5年
ささき みお
佐々木 美桜さん

第32回

ミルククッキングコンクール



優秀賞

アボカドの液を一度こすと口当たりがなめらかになる。生クリームをまぜるタイミングが大切、手早くする。ラングドシャは一つ一つ離して焼くとくっつかない。



“アボリーヌ”～アボカドのムースとふきのラングドシャ～

井町 真里菜さん
(高校生)



★材 料(4人分)

- | | |
|----------------|----------------|
| 牛乳……………200ml | 〈飾り〉 |
| 生クリーム……………50ml | 生クリーム……………50ml |
| アボカド……………50g | ミントの葉……………4枚 |
| ゼラチン……………5g | |
| 水……………大さじ3 | |
| 砂糖……………30g | |
| 〈ふきのラングドシャ〉 | |
| バター……………18.5g | |
| 砂糖……………15g | |
| 卵白……………1/2コ分 | |
| 薄力粉……………15g | |
| ふきのアンゼリカ…10g | |

★作り方

- ①水にゼラチンを入れふやかす。生クリームは6分立てにする。
- ②アボカドはフードプロセッサーでペースト状にする。
- ③なべに牛乳・砂糖を入れ、あたたまったらゼラチンを入れとかす。火をとめ、アボカドを入れ、混ぜてザルでこす。
- ④氷水で冷やしながらか混ぜ、とろみが出たら生クリームを加え、グラスにわけて冷やす。
- ⑤バターをまぜ、砂糖を分けて入れてまぜ、卵白も少しずつまぜこむ。均一になったらふるった薄力粉をまぜ、ふきのアンゼリカをみじん切りにしたものを加えてまぜる。
- ⑥天板に小さく丸くし、160℃で10分焼き、冷ます。
- ⑦かたまつたムースに、ホイップした生クリーム、ミントの葉、ラングドシャを盛りつける。

らくのうだよりに対するご意見、ご感想をお待ちしております。また、投稿記事、詩、短歌、川柳などもしどしど応募ください。

投稿は本所又は hr.bossoumu@celery.ocn.ne.jp までメールでご応募ください。

本 所 〒728-0023 三次市東酒屋町306番地の65

総務管理課 TEL(0824)64-2071
事業推進課 TEL(0824)64-2072
市乳販売促進課 TEL(0824)64-2077 FAX(0824)64-2233

西部事業所 〒731-1531 山県郡北広島町春木1425番地1
東部事業所 〒729-3431 府中市上下町上下1507番地4
みわTMRセンター 〒729-6614 三次市三和町羽出庭2992番地1
庄原TMRセンター 〒727-0016 庄原市一木町224番地3
高宮ミルクボーイ 〒739-1807 安芸高田市高宮町羽佐竹438番地6
久井倉庫 〒722-1304 三原市久井町江木1214番地
福山倉庫 〒720-0003 福山市御幸町森脇1047番地1
ミルクファームHARU 〒727-0004 庄原市新庄町291番地1
(食彩館しよぼらゆめさくら内)

TEL(0826)72-2193 FAX(0826)72-4886
TEL(0847)62-3060 FAX(0847)62-2394
TEL(0824)52-3845 FAX(0824)52-3845
TEL(0824)72-7844 FAX(0824)72-7844
TEL(0826)57-0331 FAX(0826)57-1615
TEL(0847)32-6202 FAX(0847)32-6202
TEL(084)955-0526 FAX(084)955-4586
TEL(0824)75-4514 FAX(0824)75-4801

ミルクファーム **HARU**
〒727-0004庄原市新庄町291-1
(食彩館しよぼらゆめさくら内)
TEL:0824-75-4514 FAX:0824-75-4801
Email:hr-haru@deluxe.ocn.ne.jp

ひろらくモーモー
FAX情報サービス
(0824)64-1510
情報メニュー番号“0000”



ホームページアドレス <http://hiroraku.or.jp>

ひろらく

検索