

## シャキシャキ食感梨大福



材料 (8個分)

求肥

白玉粉 100グラム  
砂糖 20グラム  
水 150cc

梨 1/2個分

白餡 適量

片栗粉 適量

作り方

- ①梨は縦4等分に切り、皮と芯を取り除き、一口大にする。
- ②白餡を8等分にし、梨を包んで丸めておく。
- ③耐熱容器に水と白玉粉と砂糖を少しずつ入れて混ぜる。
- ④③にラップをし、透明感が出るまで混ぜながら、2〜3回レンジで1分加熱する。
- ⑤片栗粉をしたバットの上に、8等分にした④の求肥をのせ、②を包み、全体に片栗粉をまぶしたら出来上がり。

この時、片栗粉を打ち粉代わりにそばに置いておくと包みやすいですよ!



## 新松戸レモンたっぷりマドレーヌ



材料 (約14個分)

マドレーヌ生地

バター 50グラム  
砂糖 70グラム  
全卵 1個  
薄力粉 50グラム  
アーモンドパウダー 20グラム  
レモンの表皮 (トッピング用も用意)  
レモン果汁 レモン1個分(50cc)

グレーズ

粉砂糖 適量  
レモン果汁 適量

作り方

下準備

型にバターを塗って打ち粉をする。

薄力粉とアーモンドパウダーは合わせてザルでふるっておく。

- ①室温のバターと砂糖をボウルに入れて泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。
- ②溶き卵を3回に分けて①に加え、その都度よく混ぜる。
- ③合わせておいた薄力粉とアーモンドパウダーを加えてゴムベラでツヤが出るまで混ぜる。
- ④すり下ろしたレモンの表皮と果汁を加えて混ぜる。
- ⑤④のボウルにラップをして、冷蔵庫で約30分休ませる。
- ⑥各型にスプーンなどで20gずつ流し入れる。
- ⑦180℃のオーブンで15分〜20分焼く。  
焼き色が付いたら型から外し粗熱を取る。

作り方(グレーズ)

- ①適度なとろみになるまで粉砂糖にレモン果汁を加えて混ぜる。
- ②マドレーヌにグレーズを付け、レモンの表皮を少量トッピングし乾かして完成。

## 松戸「梨」のチラシ



松戸の特産品をもっと多くの人に伝えるために私たちはチラシを作成しました。  
小さい子が見てもわかりやすいチラシにするため文章を考え、イメージしやすい画像を選びました。  
チラシは左のQRコードから見る事ができます。

## 新松戸レモンのチラシ



## 編集後記

製菓・フードの名品づくりチームのBISOCIE新聞をお読みいただきありがとうございます。また、春学期は十二名、秋学期は一人加わって十一名のグループで活動してきました。  
松戸の特産品を知り、アレンジレシピを作ることができました。また実際に農家さんから貴重な話を聞くなど滅多にできない体験をさせていただき学びのつながりがありました。  
チラシ作成・アレンジレシピ・発表などが成功できたのは協力して下さった皆様のおかげです。  
ご協力ありがとうございました。