

地域から世界へ広げる産学官金連携イベント
アルファ化米粉レシピコンテスト
プレイベント

～ふしぎな米粉でアップルケーキを作ってみよう～

日時：令和元年9月7日(土)

13:00 ~ 17:00

会場：山形県立米沢栄養大学

- 主催 AFTEC (山形大学先端フードテクノロジー研究開発拠点)、
山形大学 (工学部・国際事業化研究センター・有機材料シ
ステム事業創出センター)、山形県立米沢栄養大学、
FORYU(山形大学「食」の学際的開発拠点)
株式会社アルファテック、
株式会社はつらつ、米沢信用金庫
- 後援 山形県、山形県教育委員会、米沢市、
一般社団法人米沢工業会
- 協賛 株式会社セイシン企業、株式会社セゾンファクトリー、
株式会社ベーカリー中村屋、ぼんち株式会社 (50音順)

2019/09/07(Sat)

アルファ化米粉レシピコンテスト プレイベント プログラム

13:00～13:20 開会のあいさつ

山形大学先端フードテクノロジー研究開発拠点 拠点長
西岡昭博(教授)

アルファ化米粉の紹介

普通の米粉(ベータ米粉)とは違う、
アルファ化米粉の特徴を簡単に説明します！
米粉パンの試食も体験してもらいます！

13:20～13:30 調理室へ移動

13:30～15:40 お料理タイム

アルファ化米粉がどのようなものを体験できる

「アルファ化米粉のアップルケーキ」
「チーズケーキ風 濃厚ティラミス」

をつくります！レシピ紹介等も行います！

15:40～16:00 試食タイム

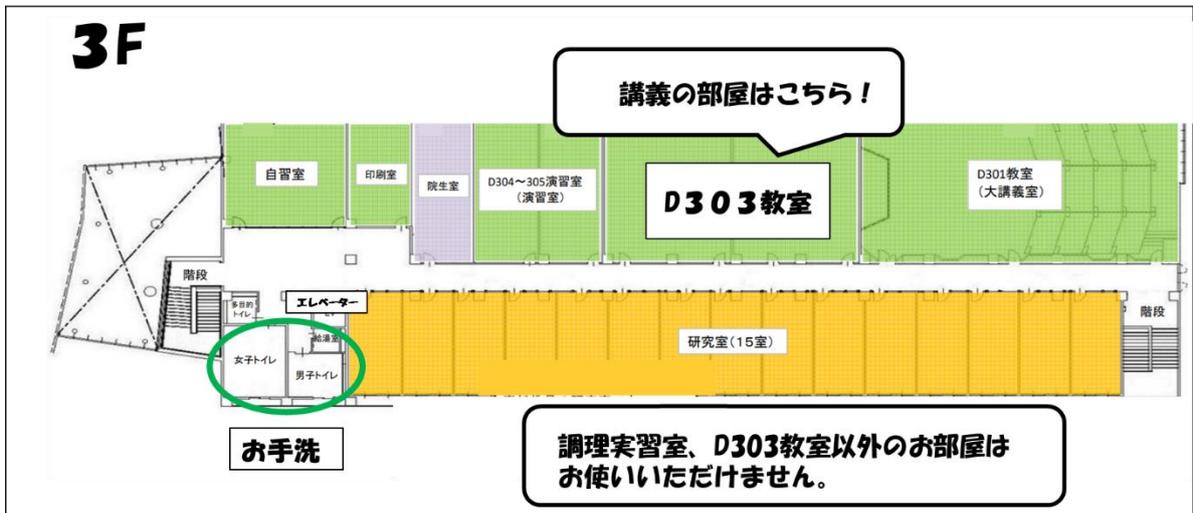
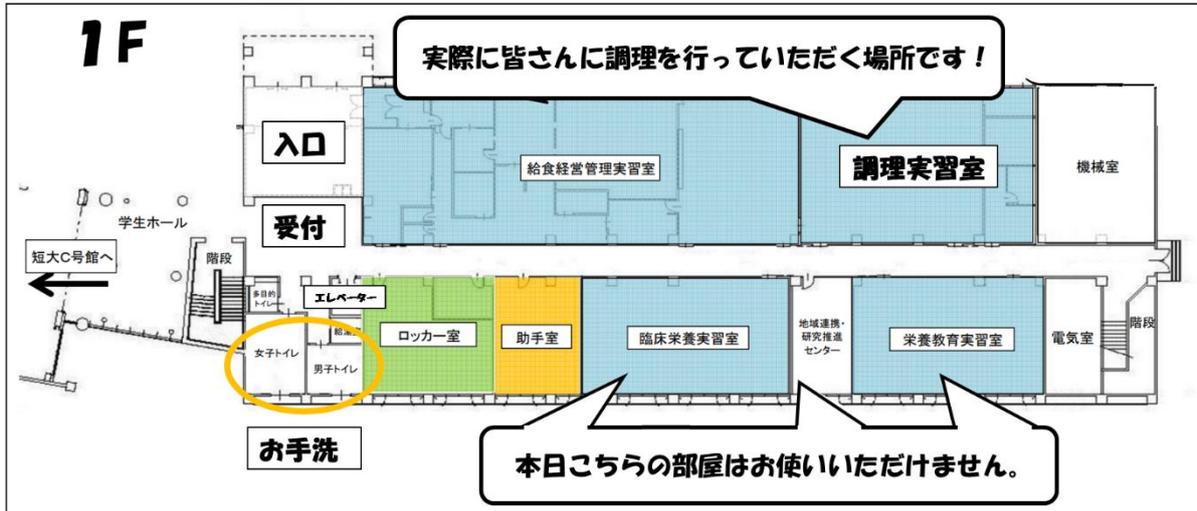
16:00～ 閉会のあいさつ

山形大学先端フードテクノロジー研究開発拠点 副拠点長
香田智則(准教授)

※ 今回用いた材料に小麦成分は含まれていませんが、製造過程で混入する可能性があるため十分にご注意ください。アレルギーなどの症状がでた場合に、主催者等は責任を負いかねます。

会場マップ

(山形県立米沢栄養大学)



【注意事項】

- ★運営スタッフの誘導に従って移動してください。
- ★調理実習室、D303 教室以外の部屋に立ち入らないでください。
- ★主催者等は会場内での怪我等に責任を負いません。

アルファ化米粉のアップルケーキ ~apple CAKE~ (apple cake of amorphous rice flour)



レシピの紹介

りんごの甘酸っぱさとカラメルのはろ苦さが絶妙にマッチして口の中いっぱいに広がります。アルファ化米粉を使うことで、しっとりしたケーキに仕上がりました。底の部分は、少し硬めに焼きあがっていて、サクサク感もあり、クッキーのような食感になるように工夫しました。簡単に作れてとってもおいしいケーキです。

○所要時間：110分（調理時間70分＋冷ます時間40分）

○材料：6人分

・りんご	1/2個
【カラメル】	
・バター（食塩不使用）	30g
・グラニュー糖	36g
【生地】	
・アルファ化米粉	30g
・ベータ米粉	120g
・バター（食塩不使用）	60g
・グラニュー糖	80g
・全卵	1個
・卵白	1個
・りんごジュース	100ml
・ベーキングパウダー	小さじ1

○器具

- ・ボウル
- ・ゴムベラ
- ・木ベラ
- ・小なべ
- ・ケーキ型
- ・泡だて器
- ・ふるい

○作り方

- ① バター、卵、リンゴジュースは**常温**に戻しておく。
- ② オーブンを**180℃**に設定し予熱する。
- ③ 小鍋にカラメル用のグラニュー糖を入れて中火にかけ、木ベラで混ぜる。
- ④ 色が付き始めたら火からおろして、カラメル用のバターを加えて素早く混ぜ合わせる。
- ⑤ クッキングシートを敷いた丸型に④のカラメルを流し入れて均一に広げる。
- ⑥ りんごを5mm厚にスライスして⑤のカラメルを広げた丸型に敷き詰める。
- ⑦ 生地用のバターをボウルに入れて、ゴムベラでクリーム状にする。
- ⑧ 別のボウルを使い全卵一つと卵白一つを泡立て器でよく溶きほぐす。
- ⑨ 生地用のグラニュー糖、⑧で溶いた卵、りんごジュースを⑦のバターのボウルへ数回に分けて加えながら混ぜ合わせる。
- ⑩ ⑨にアルファ化米粉とベータ米粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせた粉をふるい入れ、ゴムベラで混ぜる。
ふるいに残ったアルファ化米粉はダマにならないように少しずつ加えて混ぜる。
- ⑪ ⑥の型に⑩の生地を流し入れて平らにならす。
- ⑫ 180℃に温めたオーブンで**35分**焼く。
- ⑬ 焼きあがったら**40分**冷ます。
- ⑭ 十分に冷めたら平らな皿に当て、ひっくり返して盛り付けて完成。

チーズケーキ風 濃厚ティラミス

(Rich tiramisu)



レシピの紹介

アルファ化米粉を加えることで、通常のティラミスにはない、もちりとした食感を楽しむことができます。ほんのりとお米の香りが感じられ、味もまろやかに仕上がっています。

○所要時間：70 ～ 90 分（調理時間30分+冷やす時間40～60分）

○材料：4人分

- ・クリームチーズ 200g
- ・グラニュー糖 60g
- ・卵黄 1個
- ・生クリーム 200g
- ・アルファ化米粉 12g
- ・ココア 適量

○器具

- ・ボウル
- ・ゴムベラ
- ・ハンドミキサー
- ・ふるい
- ・カップ
- ・茶こし

○作り方

- ① 氷水のボウルに生クリームが入ったボウルを入れ、ハンドミキサーで7分立てになるまで泡立てる。
- ② クリームチーズは室温に戻しておく。戻ったら、ボウルに入れゴムベラで滑らかになるまで混ぜる。
- ③ グラニュー糖を3回に分け、②に加えて混ぜる。
- ④ 卵黄を③に加えて混ぜる。
- ⑤ ④にアルファ化米粉をダマにならないように、ふるいにかけてながら少しずつ加えて混ぜる。
ふるいに残ったアルファ化米粉も全て、ダマにならないように少しずつ加えて混ぜる。
- ⑥ ①の生クリームを⑤のクリームチーズへ数回に分けて加え、氷水で冷やしながらかき混ぜる。
- ⑦ カップに盛り付け、茶こしでココアを振るう。
- ⑧ 冷蔵庫で60分冷やして、完成。