

ヴィーガンフロランタンのレシピ開発

昨年度から家庭クラブのお菓子班では、佐野市を訪れる外国人向けのヴィーガンフロランタンのレシピ開発に取り組んできました。何度も試作を重ね完成したフロランタンを、今年度は文化祭や栃木県フェアで販売することができました。

＜生地材料＞

・薄力粉	150 g
・きび砂糖	25 g
・豆乳	30 g
・メープルシロップ	15 g
・米油	50 g

＜上部分の材料＞

・メープルシロップ	45 g
・きび砂糖	40 g
・豆乳	25 g
・米油	25 g
・ミックスナッツ	80 g

＜作り方＞

1. オーブンを170度に予熱する。
2. 生地を作る。米油、豆乳、メープルシロップを混ぜ合わせる。
3. ボウルに薄力粉、きび砂糖、ココアを入れ、全体的に混ぜ合わせる。
4. 2と3をさっくり混ぜ、固まりになったらクッキングシートを敷いた天板に伸ばす。
5. フォークでピケして、オーブンで15分程度焼き、焼き色がついたら冷ましておく。
6. 鍋にメープルシロップ、きび砂糖、豆乳、米油を入れ、軽く混ぜつつさせる。
7. 鍋にナッツを入れ、1分程度に詰めて汁気を飛ばす。（少し粘り気が出るまで）
8. 5（生地）の上に7（上部分）のをせ、170度のオーブンで20分程度焼きあげる。
9. 焼けたら取り出し、粗熱をとってから切り分ける。

～文化祭や栃木県フェアの様子～



＜感想＞

コロナウイルスの影響で実習に制限があるなかでのレシピ開発は大変なことも多くありましたが、役員全員で協力してフロランタンを完成させることができ、実際に販売することもできて良かったです。