

■レシピ名		
メレンゲ棒		
■「串」に込められた想いや「串」にまつわるエピソード		
まだ誰も考えたことのなさそうな串のおかしを作りたいくて、メレンゲを串にさすのを見たことないと思い作りました。		
■レシピのアピールポイント（工夫した点など）		
普通のメレンゲではなく、卵白を温めて作るスイスメレンゲで作りました。そして、デザインも見る人が手に取りたくなるよう、くまや花形にしました。		
■レシピ		■作り方
材料名（8本分）	分量(g)	
卵白	100g	・卵白にグラニュー糖を入れ、メレンゲが50℃くらいになるまで温めます。 ※ハンドミキサーの羽跡がしっかり残るくらいすくって重みがあり、ツノが立つくらい！ ・メレンゲに着色していく。 ・しぼり袋で、好きな形にしぼる。 ※棒にしぼるときは、先にメレンゲを1回しぼる。 ・オーブン100℃で45分ほど焼く。余熱で乾燥させるとよりサクッと仕上がります。
グラニュー糖	150g	
アイシングカラージェル	適量	
アラザン	適量	
		
■氏名	■住所	■職業等
奥 寿椰	いちき串木野市	神村学園高等部1年