

入賞

# さつまいもづくし

長野県長野市 長野調理製菓専門学校 松隈 立樹



材料  
(4人分)

牛乳	200ml
さつまいも	700g
黒蜜	30g
グラニュー糖	40g

## 作り方 作業時間 約45分

1. さつまいもを串が刺さるまで茹でる。粗熱をとってから、5m幅の輪切りにする。
2. さつまいもの皮を残して中身をくり抜く。
3. くり抜いた中身を濾す。
4. 3. に牛乳(200ml)を加え混ぜる。
5. 皮に4. を詰める。余ったさつまいもクリームは絞り袋に入れる。
6. 5. の表面にグラニュー糖をかけてガスバーナーで炙る。  
(または、フライパンにカラメルを作り、さつまいもの断面をカラメルにくっつけてもOK)
7. 小口切りしたさつまいもを素揚げする。
8. 6. にさつまいもクリームを絞り、7. を添え黒蜜をかける。



## 審査委員長のアドバイス

少ない材料とは思えないほど、見栄え良く仕上がっていると思います。  
生クリームを使わないのでさっぱりした味わいですね。