

# 春まちにんじんを使ったスイーツ

製造専攻 春まちにんじん班

## I 研究の目的

郡上市の特産物を用いてスイーツを製造し、若い世代の人にも郡上市をPRしたい。

- ・糖度・食物繊維を生かしたスイーツを作る
- ・春まちにんじんプリンに続くスイーツの商品化

## II 試作および結果

キャロットケーキから案を得てシフォンケーキとロールケーキの2つの案がでたがシフォンケーキはにんじんを加えることで生地が重くなるためロールケーキの方がにんじんを加えやすいと考えロールケーキを作ることにした。

### 生地1 共立て法で細かくしたにんじんを使う

#### (1)方法

春まちにんじんをフードプロセッサで細かくし、生地に加え共立て法で作る

#### (2)結果

- ・生地が膨らまずべたついている
- ・表面の見た目が悪い

#### (3)課題・改善点

- ・別立て法にする。
- ・にんじんジュースに変える
- ・材料の配合を変える

### 生地2 別立て法でにんじん果汁を使う

#### (1)材料

グラニュー糖…70g (卵黄:20g 卵白:50g)  
薄力粉…60g 卵…3個 バター…15g  
ベーキングパウダー…2g にんじん果汁…20g

#### (2)方法

- ①卵黄にグラニュー糖を加え混ぜる
- ②卵白にグラニュー糖を3～4回に分けて加え泡立てる
- ③①と②を混ぜ合わせる
- ④薄力粉を③に加え混ぜ合わせる
- ⑤溶かしバターとにんじん果汁を加え、さっくり混ぜ合わせる
- ⑥180度で12分焼成

#### (3)結果

- ・あまり膨らまなかった
- ・生地がパサパサ (写真1)
- ・にんじんの味がしない

#### (4)課題・改善点

- ・生地を安定させる
- ・にんじんの量を増やす



写真1 生地2

### 生地3 生地を安定させる

#### (1)方法

- ・にんじん果汁の量を25gに増やす
- ・バターとにんじん果汁を入れ、生地を混ぜすぎないようにし、焼成までの工程を素早くやる

#### (2)結果

- ・生地2より膨らんだ
- ・生地がしっとりした(写真2)

#### (3)課題・改善点

- ・商品として販売するために生地がもっと膨らむよう天板を小さくする



写真2 生地3

ジュレはにんじんの青臭さを軽減するためにジュースを加えて作る

### ジュレ1 オレンジジュースを使用したにんじんジュレ

#### (1)材料

にんじん…160g リンゴジュース…120g  
グラニュー糖…大さじ1 生クリーム…大さじ1  
粉ゼラチン…5g

#### (2)方法

- ①にんじんとオレンジジュースをミキサーにかける
- ②グラニュー糖、生クリーム、ゼラチン、①を鍋に入れ中火で混ぜる
- ③バットに入れ15分冷やし固める

#### (3)結果

- ・オレンジの味が強すぎ、にんじんの味が感じられない(写真3)
- ・ジュレが硬すぎたため巻いた時に生地が割れてしまった



写真3 ジュレ

#### (4)課題・改善点

- ・リンゴジュースに変える
- ・ゼラチンの量を減らす

### ジュレ2 リンゴジュースを使用したにんじんジュレ

#### (1)方法

- ・オレンジジュースからリンゴジュースに変更し、ゼラチンを3gに減らして作る(ジュレ1の方法と同様)
- ・クリームは植物性の生クリーム200mlにグラニュー糖5gを加え氷水で冷やしながらかき混ぜる(10分立て)



写真4 完成形

#### (2)結果

- ・リンゴジュースにしたことでにんじんの風味が感じられるようになった
- ・にんじんの青臭さがある
- ・クリームが植物性だったため時間が経つと緩くなってしまい全体の形が崩れた(写真4)

## III 結果のまとめ

- ・生地は天板を小さくしたことで硬くなってしまったため、生地3の方法に決定した
- ・ジュレはリンゴジュースの方が食べやすかったためジュレ2の方法に決定した
- ・生クリームは動物性を使用する

## IV 考察

- ・バターを入れてからの工程を素早くやることで生地の膨らみがよくなった
- ・にんじんを長期間冷凍保存していたため、青臭さが出てしまった
- ・ゼラチンを減らしたことでジュレが柔らかくなり、巻いたとき生地が割れなかった
- ・植物性のクリームは時間が経つと軟らかくなってしまいうため、動物性の方がよい

## V 今後の課題

- ・にんじんの青臭さが出ない方法を考える
- ・包装方法、パッケージデザインを確定する
- ・価格を設定する
- ・アンケート調査を行い若い世代にニーズのあるものにする