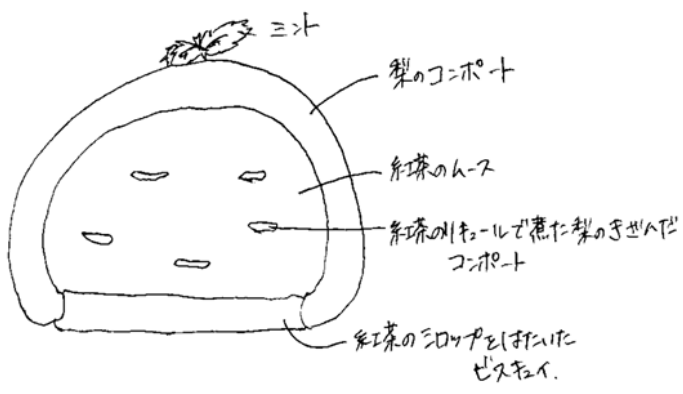


部門	一般・学生部門	氏名	工藤 輝
作品名	丸ごと梨		

作品ルセット (レシピ) 1 / 2		
材料名	分量 (6人分)	作り方
福島市産和ナシ (豊水)	3個	<ul style="list-style-type: none"> <li>• バターと粉糖を練り混ぜてから卵を入れてまた混ぜる。</li> <li>↓</li> <li>• ふるった粉糖と合わせてミルで挽いた紅茶を入れ混ぜる。</li> <li>↓</li> <li>• 2mmの厚さに伸ばし、冷やしたら直径 4.5 cm の丸の抜き型抜く。</li> <li>↓</li> <li>• 180℃のオーブンで10分焼く。</li> <li>↓</li> <li>• 水とグラニュー糖でシロップを作り、沸騰したら紅茶のリキュールを入れる。</li> <li>↓</li> <li>• むいて中をくりぬいた梨15分煮る。</li> <li>↓</li> <li>• 冷凍庫で冷やす。</li> <li>↓</li> <li>• 卵白にグラニュー糖を入れ泡立て、冷蔵庫に入れておく。</li> <li>↓</li> <li>• 生クリームを泡立てくり抜いた分の梨を刻みゼラチンと混ぜたものと紅茶のリキュールを泡立てた生クリームに入れ混ぜる。</li> <li>↓</li> <li>• 冷やしておいた梨にムースを詰めて、シロップをたっぷりうったタルト生地でふたをする。</li> <li>• 冷やし固まったら、表面にナパーシュを塗り、ミントを上に乗せる。</li> </ul>
<タルト生地>		
無塩バター	25g	
粉糖	15g	
全卵	7.6g	
アーモンドパウダー	6g	
薄力粉	41.6g	
ベーキングパウダー	0.2g	
紅茶 (アールグレイ)	0.7g	
<梨のコンポート>		
水	800g	
グラニュー糖	160g	
紅茶のリキュール	120cc	
<ムース>		
粉ゼラチン	5g	
卵白	38g	
グラニュー糖	15g	
生クリーム (42%)	100cc	
紅茶のリキュール	10cc	
<仕上げ>		
ミント	6個	
ナパーシュ	12g	

作品ルセット (レシピ) 2/2

材料名	分量 (6人分)	作り方
		 <p>ミント</p> <p>梨のコシポト</p> <p>紅茶のムース</p> <p>紅茶のクッキーと糖衣のデコレーション</p> <p>紅茶のシロップを打ったビスキュイ</p>