

部門	プロ部門	氏名	齊藤 夏澄
作品名	福島の恵みムース		

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・長十郎) <フィユタージュラピット> 薄力粉 強力粉 バター 冷水 塩 <白餡> 水 グラニュー糖 白生餡 <梨の果肉入りジュレ> 梨果肉 (角切りにする) 梨果実 (ピューレ状にする) アガー グラニュー糖 レモン汁 <甘酒のムース> 卵黄 グラニュー糖 甘酒 (宝来屋さんの冷やし甘酒を使用) 板ゼラチン 生クリーム (6分立てにする)	150g 100g 250g 120g 4g 25g 15g 50g 150g 302g 12g 15g 4g 20g 15g 190g 8g 105g	<フィユタージュラピット> ① フィユタージュラピットをのしセルクルで抜き、190℃のオーブンで焼成する。クラム用の生地も一緒に焼成する。 <梨の果肉入りジュレ> ①角切りにした梨をセルクルに入れておく。 ②ピューレ状にした梨を鍋に入れ、レモン汁を加え、火にかけ沸騰させ、アガーとグラニュー糖を加え混ぜる。 ③①のセルクルに流し入れる。 <白餡> ①鍋にグラニュー糖と水を入れ火にかけ、白生餡を入れ炊き上げたら、粗熱を取る。 ②梨の果肉入りジュレを流したセルクルに10gずつ入れ平らにする。 <甘酒のムース> ①卵黄とグラニュー糖を混ぜる。 ②鍋に甘酒を入れ温め①に半量加え混ぜたら鍋に戻し沸騰させる。 ③ふやかしておいた板ゼラチンを加え混ぜ粗熱を取る。 ④生クリームと合わせる。

作品ルセット (レシピ) 2/2

材料名	分量 (6人分)	作り方
<p>〈梨コンフィチュール〉 梨果肉 (ピューレ状にする) レモン汁 ペクチン グラニュー糖</p> <p>〈飾り〉 洋生チョコレート 梨 ポン菓子</p>	<p>110g 6g 1g 45g</p> <p>適量 適量 適量</p>	<p>〈梨コンフィチュール〉</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ピューレ状にした果実とレモン汁を合わせ鍋に入れ火にかける。 ②グラニュー糖とペクチンを混ぜたものを加え煮詰める。 <p>〈組立〉</p> <ol style="list-style-type: none"> ①セルクルに甘酒のムースを流し入れ白餡と梨のジュレのセンターを入れ冷やし固める。 ②フィユタージュラピットの上にセルクルから外したムースをのせ、周りにクラムを貼り付ける。 ③コンフィチュールを絞り、飾り用のチョコレートと梨を飾る。 