

部門	プロ部門 金賞	氏名	味戸 清晃
作品名	桃の絆（もものきずな）		

作品ルセット（レシピ） 1 / 3

材料名	分量（6人分）	作り方
福島産モモ （品種：あかつき） 「米粉のシュー生地」 ミネラルウォーター 塩 米粉 小麦粉グルテン ピュワホワイトHV 太白胡麻油	150g 2g 85g } a 5g } 200g } b 75g }	「米粉のシュー生地」 ・ aの粉は一緒にふるっておく。 ・ bは混ぜ合わせ30℃の温度に温めておく。 ・ ミネラルウォーターと塩を鍋に入れ沸騰させてaの粉を一度に入れ良く混ぜ合わせる。 ・ 生地をミキサーに移しビーターで回す。 ・ bの卵を少しずつ入れ生地を溶き伸ばす様に混ぜ合わせていく。 ・ 50Φ×45Hのセルクルの内側に油を塗りシルパンを貼り付け生地を20gずつ絞っていく。 ・ 200℃に余熱したオーブンに入れて160℃で40分焼く。 ・ 焼き上がった上部分の生地を切り取り余分な中の生地を取り除き乾燥させておく…A
「桃のコンポート」 桃 金水晶大吟醸 ミネラルウォーター グラニュー糖	2ヶ 300g 80g 160g	「桃のコンポート」 ・ 金水晶大吟醸のお酒を鍋に入れ火にかけてアルコールを飛ばす…① ・ 桃の皮を剥き、くし形にし5mm幅にカットする。 ・ ①のお酒200gとミネラルウォーター、グラニュー糖と桃の皮を鍋に入れ火にかける。温ってきたらカットした桃を入れひと煮立ちさせながら灰汁は取り除く…② ・ ②を真空タッパーに入れ、空気を抜き、桃に味を浸透させる。 ・ 2分ほどおいた後、氷水で冷やす…B
「桃のピューレ」 桃（約4ヶ） トレハロース グラニュー糖 コーンスターチ	500g 58g 84g 38g	「桃のピューレ」 ・ ミキサーに皮付きのままカットした桃とトレハロースを入れピューレ状にする…③ ・ ③を裏漉しした物を420g取りグラニュー糖とコーンスターチを入れ火にかけ濃度を付ける。 ・ 氷水で冷やしておく…C

作品ルセット (レシピ) 2 / 3

材料名	分量 (6人分)	作り方
「桃のペースト」 Cの桃のピューレ 板ゼラチン 果糖 桃のリキュール	300 g 4.5 g 7.5 g 7.5 g	「桃のペースト」 ・桃のピューレに果糖とリキュールを加え温める。 ・温まった桃のピューレにあらかじめ水で戻しておいたゼラチンを入れ溶かし冷やしておく…D
「桃と大吟醸のゼリー」 Bでコンポートしたシロップ 板ゼラチン	200 g 7 g	「桃と大吟醸のゼリー」 ・Bのコンポートを桃とシロップに分けておく。 ・シロップは200 g 計量し温めてあらかじめ水で戻しておいたゼラチンを加え溶かし冷やしておく…E ・桃のコンポートは水気を取っておく。 ・水気のとれたコンポートの3分の2をボールに移しEのゼリーを絡めておく。 ・残りの3分の1のコンポートはミルサーにかけソースにしておく…F
「フランボワーズソース」 フランボワーズピューレ トレハロース ペクチン	75 g 35 g 2.5 g	「フランボワーズソース」 ・フランボワーズピューレにトレハロースとペクチンを加え火にかけて濃度を付けてソースを作る。 ・氷水で冷やしておく…G
「桃のクリーム」 Cの桃のピューレ 板ゼラチン 生クリーム35% 果糖 リキュール	※作りやすい分量として12名分 200 g 3.3 g 50 g 5 g 3.5 g	「桃のクリーム」 ・Cの桃のピューレを温め、あらかじめ水で戻しておいたゼラチンを加え溶かしリキュールを入れ15℃まで冷やす。 ・生クリームに果糖を入れ泡立てる。 ・冷えたピューレに泡立てた生クリームを混ぜ合わせる…H
ソルダム	3ヶ	・ソルダムは皮を剥き5mm角にカットしEのゼリー液を絡めておく…I

作品ルセット (レシピ) 3/3

材料名	分量 (6人分)	作り方
<p>仕上げ ・セルフィーユ</p>	<p>少々</p>	<p>「組み立て」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ Aのシュー生地の中にDのペーストを半分位まで絞りパレットナイフで内側に塗り伸ばしその中にゼリー液を絡めたコンポートとIのソルダムの3分の1を入れDの残りのペーストで蓋をし冷蔵庫で冷やし固める。 ・ 冷やし固まったらHのクリームを丸の口金で上の部分に一周絞り残りのIのソルダムを中央に乗せ冷蔵庫で冷やし固める…J <p>「仕上げ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 皿にGのフランボワーズソースとFの桃のソースを流しJのケーキを乗せて彩りとしてセルフィーユを飾る。

