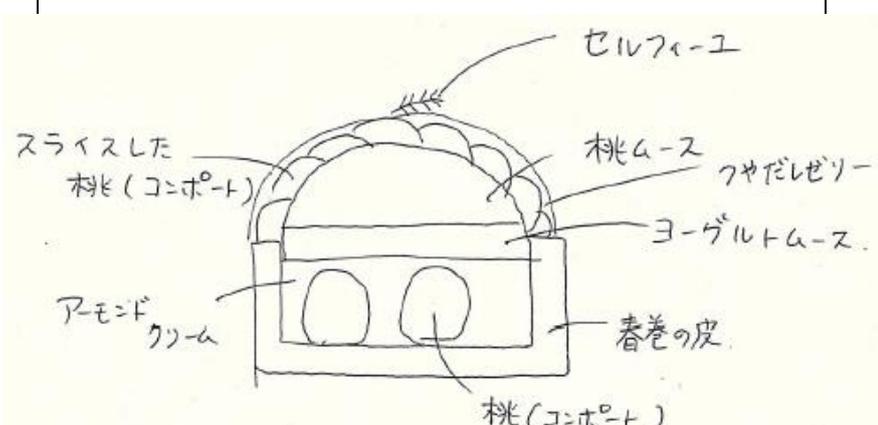


部門	一般・学生部門 グランプリ	氏名	吉田 愛衣
作品名	桃・モモ・MOMO		

作品ルセット (レシピ) 1 / 1

材料名	分量 (6人分)	作り方
福島産モモ (品種あかつき) ★パイ★ 春巻の皮	12枚	★パイ★ 春巻の皮を型にひいてクリームを入れて、桃コンポートを入れて、焼く。
バター アーモンドパウダー 卵 砂糖	37.5g 37.5g 37.5g 37.5g	★コンポート★ 桃に色をつけるものは長く、色づけよりも固さを残すパイ用は、先に出す。
★コンポート★ 桃 濃縮イチゴシロップ	4個 適量	★桃ムース★ コンポートした桃をピューレにする。生クリームを立てて、合わせる。型にコンポートの桃をしきつめ、流す。
★桃ムース★ 桃ピューレ ゼラチン 生クリーム 砂糖	コンポートしたもののなかから 90g 4.5g 90g 15g	★ヨーグルトムース★ クリームチーズをやわらかくする。お酒、レモン、ゼラチンとチーズを合わせる。全て合わせる。
★ヨーグルトムース★ ヨーグルト クリームチーズ ゼラチン お酒 レモン果汁 生クリーム	53.3g 17.3g 2g 4g 4g 53.3g	
★かざり★ つやだしゼリー セルフサイユ	適量 適量	

当レシピを福島市に無断で使用することを禁じます。