

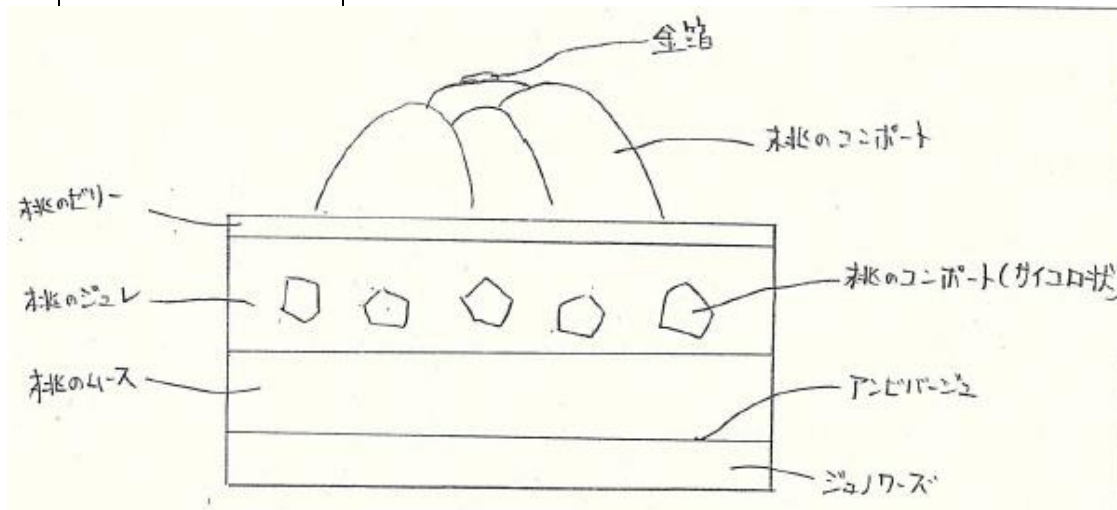
部門	一般・学生部門 準グランプリ	氏名	谷 直紀
作品名	Le jardin des pecheurs (桃園)		

作品ルセット (レシピ) 1 / 2

材料名	分量 (6人分)	作り方
福島産モモ (品種川中島白桃)	直径 6 cm × 高さ 4 cm のセルクル 型 (6人分)	
・桃のコンポート 桃 (川中島白桃) 白ワイン グラニュー糖	3個 100 g 90 g	① 桃の皮をむき、くし型に切る。 ② 鍋に白ワインを入れ、沸騰したら、グラニュー糖と①の桃の皮、果肉を加え、12分間煮込む。 ③ ②を氷水をはったボウルにつけて冷ます。
・ジェノワーズ (27cm×37cmのオーブンプレート) 全卵 グラニュー糖 薄力粉 無塩バター	128 g 77 g 77 g 25 g	④卵をほぐして、グラニュー糖を加え、湯煎にかけ、泡立てる。 ⑤生地が人肌程度に温まったら、湯煎から外し、リュボン状になるまで泡立てる。 ⑥あらかじめふるっておいた薄力粉を⑤に加え混ぜる。 ⑦溶かしバターを⑥に加え混ぜたら、オーブンプレートに流し入れ、200℃で10分焼成。焼けたら冷まして、6cmのセルクルで生地を抜く。
・アンビバージュ 桃シロップ (桃のコンポートのシロップ) モナンピーチシロップ	30 g 5 g	⑧桃シロップとモナンピーチシロップを混ぜ合わせ、⑦で生地を抜いたジェノワーズにアンビベする。
・桃のムース 桃のコンポート モナンピーチシロップ グラニュー糖 板ゼラチン 生クリーム	106 g 8 g 16 g 4.2 g 66 g	⑨桃のコンポートをフードプロセッサーにかけ、ピューレ状にする。 ⑩⑨のピューレのうち1/3を鍋に入れ温め、グラニュー糖とゼラチンを加え溶かす。 ⑪⑩の粗熱をとったら、残り2/3のピューレとモナンピーチシロップを加え混ぜる。 ⑫6分立てにした生クリームと⑪を混ぜ合わせる。 ⑬⑧の中に、半分の高さまでムースを流し入れ、冷凍庫で冷やす。

作品ルセット (レシピ) 2/2

材料名	分量 (6人分)	作り方
<ul style="list-style-type: none"> 桃のジュレ 桃のコンポート (ピュレ状/サイコロ状) 桃シロップ (桃のコンポートのシロップ) グラニュー糖 板ゼラチン 	<p>150g (ピュレ用) くし形6切れ (サイコロ用)</p> <p>65g</p> <p>10g</p> <p>6.5g</p>	<p>⑭⑨と同様にフードプロセッサーでピュレ状にする。</p> <p>⑮鍋に⑭、桃シロップ、グラニュー糖を加え、温める。</p> <p>⑯ゼラチンを加え混ぜ、氷水をはったボウルにつけて冷ます。</p> <p>⑰⑬の上に少しジュレを流し入れ、サイコロ状に切った桃のコンポートを敷き並べる。</p> <p>⑱⑰の上に、9分目の高さまでジュレを流し入れ、冷凍庫で冷やす。</p>
<ul style="list-style-type: none"> 桃のゼリー 桃シロップ (桃のコンポートのシロップ) 板ゼラチン 	<p>100g</p> <p>3g</p>	<p>⑲桃シロップを温め、ゼラチンを加え混ぜる。</p> <p>⑳⑱上に、セルクルの高さいっぱいまで流し入れ、冷凍庫で冷やす。</p> <p>㉑仕上げに桃のコンポート (果肉) と金箔をのせる。</p>



当レシピを福島市に無断で使用することを禁じます。