

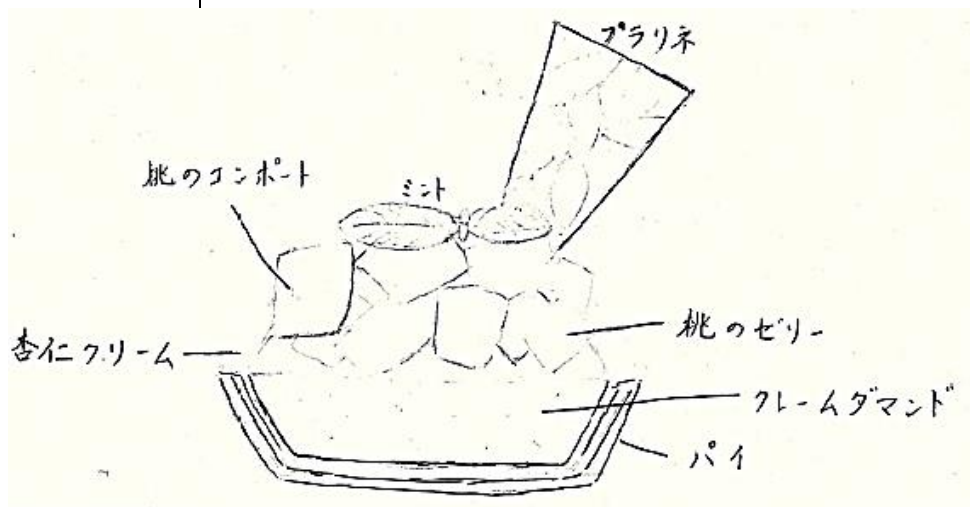
部門	一般・学生部門 金賞	氏名	齋藤 あけみ
作品名	Petit L'ecrin (小さな宝石)		

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 (品種まどか) ★パイ生地 強力粉 薄力粉 バター 冷水  ★プラリネ アーモンドスライス グラニュー糖 水  ★クレームダマンド バター グラニュー糖 全卵 アーモンドプードル プラリネ ラム酒  ★桃のコンポート 桃 グラニュー糖 水 レモン汁  ★桃のゼリー 桃のコンポートのシロ ップ 板ゼラチン	60g 60g 100g 45cc  35g 70g 大1  50g 50g 1/2ヶ 50g 大1 少々  1ヶ 50g 150cc 大1/2  60cc  3g	★パイ生地 振るった強力粉と薄力粉の中に冷やしておいた2cm角のバターを入れて切り混ぜ大豆位の大きさになったら冷水を加えまとめる。 ラップに包み冷蔵庫で1時間以上冷やす。 打ち粉をして伸ばし3つ折→同じ作業を6回繰り返す。  ★プラリネ グラニュー糖と水を一緒に火にかけてカラメルを作り、ローストしたアーモンドスライスを加え、オープンシートに薄く広げる。 完全に固まる前にカット。クレームダマンド用は砕いておく。  ★クレームダマンド バターとグラニュー糖を白っぽくなるまですり混ぜ全卵を加える。 アーモンドプードル、ラム酒、プラリネを合わせる。  ★焼成 型にバターを薄く塗り、粉をふっておく。 パイ生地を敷きピケし、クレームダマンドを絞りアーモンドスライスをのせる。180℃で35分焼成。  ★桃のコンポート 砂糖と水を一緒に火にかけてカットした桃と桃の皮、レモン汁を加え、5分煮て冷やしておく。(ダイス状にカット)  ★桃のゼリー コンポートのシロップに板ゼラチンを加え、冷やし固める。

作品ルセット (レシピ) 2/2

材料名	分量 (6人分)	作り方
<p>★杏仁クリーム 杏仁霜 グラニュー糖 水 生クリーム</p>	<p>18g 10g 50cc 100cc</p>	<p>★杏仁クリーム 杏仁霜とグラニュー糖を合わせ、水を加え火にかける。半透明になったら冷やし立てた生クリームを合わせる。</p> <p>★仕上げ 焼成した土台に杏仁クリームを絞り、カットした桃のコンポートとゼリーをのせる。</p>



当レシピを福島市に無断で使用することを禁じます。