

部門	アイデア賞	氏名	磯 菜穂子
作品名	涼寒天－桃雪羹－		

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) 水 砂糖 レモンスライス ピーチリキュール	1個(300g位) 300g 75g 1/2個分 10g	(1)桃のコンポートを作る。 Aをすべて鍋に入れ、火にかけ、沸騰後10分程度煮る(桃は皮ごと)。冷ましておく。 (2)淡雪羹を作る。 分量の水に粉寒天をふり入れ煮溶かす。 砂糖を加えて溶けたら、水あめを加え火を消す。 50℃くらいまで温度が下がったら、レモン汁を加える。寒天液を冷ましている間、メレンゲを固めに作る。寒天液の鍋底がさわれるくらいの温度になったら、メレンゲのボウルに液をすこしずつ注ぎ、もったりするまでよく混ぜる。 トヨ型(四角)に流し、冷蔵庫で冷やす。
A ・淡雪羹 (作りやすい分量) 卵白 砂糖 粉寒天 水 砂糖 水あめ レモン汁	20g 15g 3g 150g 30g 5g 5g	
・桃シロップ羹 アガー 砂糖 水 シロップ(3ホ°ト煮汁)	4g 3g 50g 50g	(3)桃シロップ羹を作る。 Bはよく混ぜておく。鍋に分量の水を入れ、Bをふやかし、火にかける。沸騰後(1)でできたシロップを加える。荒熱がとれたらトヨ型(栗)に注ぐ。(一層目)
・桃果実羹 アガー 砂糖 水 桃コンポート シロップ(3ホ°ト煮汁)	12g 5g 100g 合わせて 300g	
		(4)桃果実羹を作る。 (1)でできたコンポートの皮をむき、シロップと合わせて300gにする。ミキサーにかけ、なめらかな果実液にする。Bはよく混ぜておく。鍋に分量の水を入れ、Bをふやかし、火にかける。沸騰後、果実液を加えてよく合わせる。一層目が固まったら、あたたかいうちに注ぐ。(二層目)
		(5)淡雪羹を型から出し、高さ0.7cm×幅3cmにカットする。二層目の熱があるうちに淡雪羹を真ん中に入れる。

作品ルセット (レシピ) 2/2

材料名	分量 (6人分)	作り方
<p>• 青ゆず羹</p> <p>D [粉寒天 水 砂糖 青ゆず果汁</p> <p>※砂糖はすべて、 グラニュー糖</p>	<p>1 g 100 g 12 g 5 g</p>	<p>(6) 青ゆず羹をつくる。 寒天液をつくり、荒熱がとれたら青ゆず果汁を加える。(5)の三層目が固まったらあたたかいうちに注ぐ。</p> <p>(7) 冷蔵庫で冷やし固める。</p> <div data-bbox="576 640 1501 1025" data-label="Image"> </div> <p>当レシピを福島市に無断で使用することを禁じます。</p>