

部門	プロ部門	氏名	中島由貴
作品名	brilliant 梨～福島の宝箱～		

作品ルセット (レシピ) 1 / 2

材料名	分量 (6人分)	作り方
福島市産和ナシ (あきづき) 〈コンポート用〉	5玉	① 和梨3玉分を縦に半分に切り、中の果肉をくりぬいていく。くりぬいた梨の18個分を白ワインシロップで煮詰めコンポートを作る。(20分) ② ①とは別にくりぬいた梨18個分はバットの上に並べておく。 ③ くりぬいた際に出る梨の端とスライスした梨1個分を別の白ワインシロップで煮詰め、そのコンポートした梨とコンポート液80gをミキサーにかけ、その中に溶かしたゼラチンを加え、冷やし固め、梨ジュレを作る。 ④ ベニのヨーグルト+グラニュー糖+レモン果汁+コンポート液を合わせ、溶かしたゼラチンを加え、くりぬいた梨の容器の中に入れ、冷やし固める。 ⑤ プラリネを作る。 スライスアーモンドをうすく色付くまで焼き、カラメルの中に加えしっかり混ぜ合わせ、クッキングシートの上でうすく広げる。3/4は砕いておく。 ⑥ グラニュー糖を溶かし、生クリームを加え、煮詰めカラメルソースを作り、粗熱が取れたから容器に分けておく。 ⑦ ③の梨ジュレをくり抜き、④の上にくり抜いたフレッシュ梨、コンポート梨、ジュレの梨をバランスよくのせていき、すき間に⑤の砕いたプラリネを少し入れる。1/8の飾り切りした梨をのせ、全体にアルゼリをぬり、アーモンドのプラリネ、カラメルソース、ミントを飾る。 ⑧ 器に砕いたプラリネを輪になるように飾り、真ん中に⑦を飾り完成。
白ワイン (北会津ワイン)	150g	
グラニュー糖	75g	
水	150g	
レモン汁	8g	
くりぬいた梨	18個分	
〈梨ジュレ〉		
白ワイン (北会津ワイン)	200g	
グラニュー糖	150g	
水	200g	
水	30g	
ゼラチン	12g	
コンポートした梨	1個分	
〈ヨーグルトゼリー〉		
ベニのヨーグルト	250g	
グラニュー糖	20g	
レモン汁	10g	
水	25g	
ゼラチン	10g	
コンポート液	50g	
〈カラメルソース〉		
グラニュー糖	50g	
生クリーム	80g	
〈プラリネ〉		
スライスアーモンド	200g	
グラニュー糖	150g	
水	15g	
〈飾り〉		
アルゼリ	適量	
ミント	適量	

作品ルセット (レシピ) 2/2

材料名	分量 (6人分)	作り方
		<p>カラメルソース 梨汁 和梨(餅切り) フロレン コンポート梨 ヨーグルトムス</p>