

部門	一般・学生部門	氏名	戸村麻美
作品名	「シャキ！ツル！フワッ！」梨の三重奏		

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（豊水） <梨ソース> 梨（幸水） アカシアはちみつ <梨ムース> 梨（豊水） 板ゼラチン ポワール・ウィリアムス 生クリーム（35%） グラニュー糖 イタリアンメレンゲ [卵白 グラニュー糖 水 <梨ゼリー> スパークリングワイン （アスティ・スプマンテ） 梨（豊水） グラニュー糖 } 合わせて アガー } おく。	高さ82mm 容量182ml プラスチックカップ 6カップ分 250g 38g 140g 8g 大さじ1 105g 10g 92g 50g 100g 60g 200g 200g 24g 10g	<梨のカット> ①梨の皮をむいてカットしていく。 ※仕上げ用は1cmの角切りにする。 ソース用とムース・ゼリー用は薄く切る。 ②ムース・ゼリー用はミキサーにかけて、梨ジュースにする。 ③仕上げ用は、レモン汁とポワール・ウィリアムスであえる。 <梨ゼリー> ① 鍋にミキサーにかけた梨とスパークリングワインの半量（100g）を入れて、合わせておいたグラニュー糖とアガーを混ぜながら溶かす。 ② ①を火にかけて80℃まで温め火からおろし、残りのスパークリングワイン（100g）を入れる。 ③ ②をバットに広げ、ラップで密着させて冷やし固める。 <梨ソース> ① 梨とハチミツを鍋に入れ、火にかけて梨がしんなりしてきたら、ミキサーにかけてピューレ状にする。 ② ①をカップに25gずつ入れ冷凍庫で冷やす。 <梨ムース> ① イタリアンメレンゲを作る。 ② 生クリームにグラニュー糖を入れ、泡立てる。 ③ ミキサーにかけた梨を湯煎にかけて温めて、ふやかした板ゼラチンを溶かし、裏ごしして冷やす。

作品ルセット (レシピ) 2/2

材料名	分量 (6人分)	作り方
<p>〈仕上げ〉 梨 (豊水) レモン汁 ポワール・ウィリアムス ナパーシュ 水 スペアミント</p>	<p>180g 適量 適量 適量 適量 6枚</p>	<p>④③にポワール・ウィリアムスを入れて混ぜ、②①の順に混ぜ合わせる。 ⑤④をカップに50g ずつ入れて冷凍庫で冷やす。</p> <p>〈仕上げ〉 ① ムースの上に、梨ゼリーを60g ずつ入れる。 ② 仕上げ用の梨を30g ずつのせる。 ③ 梨の上にナパーシュをぬる。 ④ スペアミントを飾る。</p> 