

部門	一般・学生部門	氏名	山火 沙織
作品名	和梨のオムレットロール		

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 (豊水他でも可) <シフォンロール> 卵黄 グラニュー糖 サラダ油 牛乳 強力粉 薄力粉 BP 卵白 グラニュー糖 乾燥卵白  <梨のコンフィチュール> 梨 グラニュー糖 ペクチン レモン汁  <梨のコンポート> 梨 グラニュー糖 水 レモン汁 梨の皮  <桃のコンポート> 桃 グラニュー糖 水 レモン汁	3 個 30 g 68 g 68 g 30 g 30 g 2 g 134 g 48 g 2 g  1 個 果肉に対して32% 果肉に対して2% 果肉に対して5%  1 個 梨1個分の10% 300ml 梨1個分の3% 適量  1/2 個 80 g 400 g 8 g	<シフォンロール> ① シフォンロールを別立てで仕込む。 ② 下天を入れ、155/150℃のオーブンで22～25分焼成する。 ③ 焼成後、板に移して冷ます。  <梨のコンフィチュール> ① 果肉を鍋に入れ、グラニュー糖の半分とレモン汁を加え、中火にかける。 ② 沸騰したら弱火で5分間ほど煮る。 ③ 残りのグラニュー糖、ペクチンを混ぜ合わせ鍋に入れ、かき混ぜる。 ④ 弱火でさらに10～15分間煮詰め、冷蔵庫で冷やす。  <梨のコンポート> ① 鍋に果肉とグラニュー糖を入れ、水分をだす。 ② ①に水とレモン汁、梨の皮を入れて弱火で10分間煮る。冷蔵庫で冷やす。  <桃のコンポート> ① 鍋にグラニュー糖と水を入れ、火にかける。 ② グラニュー糖が溶けたら皮つきのまま半割にした桃を入れ、レモン汁を加え、弱火で5分煮る。

作品ルセット (レシピ) 2/2

材料名	分量 (6人分)	作り方
<p>〈クレーム・シャンティ〉 生クリーム グラニュー糖</p> <p>〈白餡クリーム〉 白生餡 グラニュー糖 水 生クリーム</p> <p>〈飾り〉 梨 桃 セルフィーユ 加熱ナパージュ プードル・デコール</p>	<p>200g 14g</p> <p>100g 30g 50g 20g</p> <p>適量 適量 適量 適量 適量</p>	<p>〈クレーム・シャンティ〉 ① 生クリームにグラニュー糖を加え、泡立てる。</p> <p>〈白餡クリーム〉 ① 鍋に水とグラニュー糖を入れ、シロップを作る。 ② 白生餡を加え、練り上げる。 ③ 容器に入れ、冷ます。</p> <p>〈仕上げ〉 ① シフォン生地にコンフィチュールを75g ナッペする。その上からクレーム・シャンティを115g ナッペする。 ② 梨と桃のコンポートを並べ、巻き上げる。 ③ 3.5 cmにカットし、その間に切り込みを入れ、プードル、デコールをふりかけ、コンフィチュールを絞る。 ④ 白餡クリームを絞り、上にくりぬいた梨、カットした桃をのせ、加熱ナパージュを塗り、セルフィーユを飾る。</p> 