

部門	一般・学生部門	氏名	齋藤あけみ
作品名	ポワール・ピスターシュ		

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 (幸水)		
<ピスタチオのジョコント> 全卵 ピスタチオパウダー 粉糖 卵白 グラニュー糖 薄力粉 バター	21cm角型 2個 50g 50g 40g 30g 30g 20g	<ピスタチオのジョコント> ① 卵に砂糖を加え湯煎で温めてからもったりするまで立てたら、ピスタチオパウダーを加え立てる・卵を湯煎から外したらバターを湯煎へ。 卵白と砂糖を立てメレンゲを作り 2/3 を①入れ薄力粉を合わせる。 残りのメレンゲを加え、最後に溶かしバターを合わせ、オーブンへ180℃で15分。
<和梨のシロップ漬け> 和梨 リキュール 水 グラニュー糖 カボス	2個 50cc 200cc 100g 2個	<和梨のシロップ漬け> ① グラニュー糖にカボスのゼストを混ぜ合わせる。水を加え、火にかけて沸騰したらカットした和梨を入れ、ひと煮たちさせる。リキュールを加え、冷やしておく。
<洋梨のクランブル> 洋ナシ 薄力粉 グラニュー糖 アーモンドプードル バター リキュール レモン果汁	1個 21g 19g 13g 15g 適宜 適宜	<洋梨のクランブル> ① バター・薄力粉・砂糖を細かくパラパラの状態に合わせる。 ② 洋ナシをカットし、リキュール、レモンを加え型へ。 ③ その上からクランブルをかけオーブンへ190℃で30分。

作品ルセット (レシピ) 2/2

材料名	分量 (6人分)	作り方
<p>〈洋ナシのババロア〉</p> <p>洋ナシ 45g グラニュー糖 15g 卵黄 1個 ゼラチン 1.7g 生クリーム 67g リキュール 7g レモン果汁 3cc</p>		<p>〈洋ナシのババロア〉</p> <p>ゼラチンを冷水で戻しておく。</p> <p>①卵黄と砂糖を立て、洋ナシのピューレを合わせ火にかけ、とろみがついたら火を止め、ゼラチンを入れ、冷やしておく。</p> <p>立てた生クリームと冷やしておいた①をあわせる。</p>
<p>〈ナッツのカラメリゼ〉</p> <p>ナッツ 30g 水 5cc グラニュー糖 14g バター 2g</p>		<p>〈ナッツのカラメリゼ〉</p> <p>① 砂糖と水を火にかけ、沸騰したらローストしたナッツを加える。カラメル色になったら、バターを合わせ冷ます。</p>
		<p>☆仕上げ</p> <p>ピスタチオのジェノワーズ 和梨のシロップ漬けのシロップをジェノワーズにうつ ↓ 和梨のシロップ漬けをしき、洋ナシのババロアを流す ↓ 和梨のシロップ漬け ↓ 洋ナシのクランブル ↓ ナッツのカラメリゼ</p>