

部門および賞	生菓子部門金賞	氏名	中川 友希
作品名	ヴェリンヌ・ペシュ		

作品ルセット (レシピ) 1 / 2

材料名	分量 (6人分)	作り方
福島市産くだもの (【品種】 日川白鳳) <ピーチババロア> ・卵黄 ・グラニュー糖 ・牛乳 ・ペシュヴィーニュピューレ ・板ゼラチン ・38%生クリーム ・色素	42g 42g 70g 140g 4.2g 105g	①グラニュー糖を卵黄に入れてすりませ、 ②温めた牛乳を①に入れ合わせたら、なべにもどしてたく。ふやかしたゼラチンをいれてパッセ。20℃くらいまで冷やしたらリキュールいれて、ピンクの色素を少量いれたら、生クリーム(7分立て)を合わせる。
<ピーチスムージー> ・タピオカ ・ヨーグルト ・桃 ・グラニュー糖 ・生クリーム ・ピーチリキュール	5g 25g 1 / 2個 10g 10g 5g	皮をむいた桃、ヨーグルト、グラニュー糖、生クリームを一緒にハンディフードプロセッサーをかけ、液状にしたら、リキュール・茹でたタピオカを入れる。
<ジュレピーチ> ・水 ・グラニュー糖 ・リキュール ・レモン汁 ・ゼラチン	100g 20g 5g 少々 1枚	水とグラニュー糖をあたたためたら、ふやかしたゼラチンをいれてリキュールとレモン汁を合わせる。
<フランボワーズゼリー> ・水 ・グラニュー糖 ・ゼラチン ・ピューレ ・レモン汁	50g 25g 2枚 100g 20g	水にグラニュー糖を入れあたためたら、ふやかしたゼラチンを入れ、レモン汁も入れたら完成。

作品ルセット (レシピ) 2/2

材料名	分量 (6人分)	作り方
<p><モモコンポート></p> <ul style="list-style-type: none"> ・水 ・グラニュー糖 ・レモン汁 ・モモ 	<p>400g 200g 少々 1個</p>	<p>水にグラニュー糖を入れ沸騰したら皮をむいたモモ (さいの目にカット) と皮を入れ、10分煮る。</p>
<p><ザクロゼリー></p> <ul style="list-style-type: none"> ・水 ・グラニュー糖 ・アガー ・グレナデンシロップ ・フランボピュレ 	<p>90g 8g 5g 7g 20g</p>	<p>水にフランボピュレ、グラニューとアガーを合わせたものをいれて 70℃まであたためたらグレナデンシロップをいれる。</p>
<p><仕上げ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・グロゼイユ ・金箔 ・ライム ・セルフィーユ 		

