

部門および賞	生菓子部門審査員特別賞	氏名	岡崎 寧乙
作品名	ひんやりピーチ		

作品ルセット (レシピ) 1/2

材料名	分量 (6人分)	作り方
福島市産モモ (品種 白桃(あかつきなど)) ① <ドームゼリー> ・ゼラチン ・桃 ・水 ・グラニュー糖 ・レモン汁 (レモン汁※桃変色防止) ② <ピューレ> ・桃 ・グラニュー糖 ・レモン汁 ③ <ムース> ・卵黄(カラ付) ・ゼラチン ・生クリーム ・リキュール (桃) ・ハーブ	13g 1個 300g 70g 40g 30g 130g 50g 15g 卵3個 (カラつき180g) 9g 200g 20g	・ゼラチンをふやかしておく。(冷蔵) ① <ドームゼリー> ・桃カット (桃の食感を出すため、大きめにカット) ・U型へ5個入れ、模様になるよう整える。 ・冷蔵 ・水とグラニュー糖をステンレスボールへ入れる。 ・中火→止→ゼラチン入れ溶かす。 ・氷ボール上で冷ます。 ・レモン汁加える。 ・氷ボール上で冷ます。 ・U型へ流す。 ・冷蔵 (余りもボウルで冷蔵) ②<ピューレ> ・桃皮剥く。 ・桃 130g+グラニュー糖+レモン汁をカップへ入れ、ブレンダーする。 ③<ムース> ・ピューレをレンジで2分。(1100W) ・大ボールへ移し、卵黄を加える。 ・中火でナップ状。 ・火を止め、ゼラチン加え溶かす。 ・濾す ・氷上で冷やし、桃リキュール加える。 ・生クリームと合わせる。 ・絞り袋へ入れる。 ・カップへ絞る。 ・冷凍 (最低 10分)

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></p> <ul style="list-style-type: none"> ・湯準備 ・ドームゼリーをつけ、中身を取る。 ・ムースカップへのせる。 ・ドームゼリーの周り (1 周) にクラッシュゼリーを絞る。 ・中央にハーブをのせる。

