

部門および賞	生菓子部門準グランプリ・市民賞	氏名	石渡 未来
作品名	Ailes de pêche		

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 あかつき、まどか)		
桃皮チップ		
桃皮	1 個分	<ul style="list-style-type: none"> • 桃をよく洗い皮をむく • 皮にグラニュー糖をまぶして、100℃のオーブンで30分~焼く。
グラニュー糖	適量	
桃クリーム		
生クリーム	100g	<ul style="list-style-type: none"> • 生クリームにモモ蜜を加え、氷水にあてながら立てる。
モモ蜜 (菱沼農園製品)	10g	
ヌガティーヌ		
A		<ul style="list-style-type: none"> • A を鍋に入れ温める。 • B を加え煮詰める。 • 火からおろして、ココナッツファインを加え、うすく伸ばす。 • セルクルで抜き、180℃のオーブンで4分焼く。
水	17g	
グルコース	17g	
バター	25g	
B		
グラニュー糖	50g	
Nhペクチン	0.8g	
ココナッツファイン	47g	
レモンソース		
ナパージュ	50g	
水	8g	
レモン汁	10g	
桃のマリネ		
A		<ul style="list-style-type: none"> • A を合わせて、よく混ぜる。 • 桃をサイコロ状にカットして、A の液につけておく。
日本酒 (一歩己など)	50g	
レモン汁	2g	
粉糖	20g	
ノンアルコール濃縮果汁 ・エキス (トックブランシュ等)	3g	
桃	1 個分	

作品ルセット (レシピ) 2/2

材料名	分量 (6人分)	作り方
<p>ムース・マスカルポーネ</p> <p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> 水 5g グラニュー糖 13g 冷凍卵黄 20g マスカルポーネ 30g 板ゼラチン 0.9g 生クリーム 57g 		<ul style="list-style-type: none"> • A を湯せんにかけてながら、パートボンプを立てる。 • ふやかしておいたゼラチンを加える。 • ほぐしたマスカルポーネと合わせる。 • フェツテを立て、全体を合わせる。
<p>ジュレ・ペッシユ</p> <p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> 水 17g グラニュー糖 12g ゼラチン 2g 桃 92g <p>B</p> <ul style="list-style-type: none"> レモン汁 3g グレナデンシロップ 1g ノンアルコール濃縮果汁・エキス (トックブランシュ等) 5g 		<ul style="list-style-type: none"> • A を鍋に入れ火にかけ、ふやかしておいたゼラチンを溶かす。 • 桃をピューサーにかけてピューレ状にし、A と合わせる。 • B も加えてよく混ぜる。
<p>ダコワーズ・ペッシユ</p> <ul style="list-style-type: none"> 乾燥卵白 4g 水 5g 桃 25g トレハロース 10g 日本酒 (阿武隈など) 6g アーモンドプードル 9g 粉糖 16g 		<ul style="list-style-type: none"> • 乾燥卵白と水を合わせておく。 • 桃をピューレ状にし、加えて、メレンゲを立てる。 • トレハロースを加えながら、メレンゲをしっかりと立たせたら、粉類を加えて全体をさっくり合わせる。 • 丸く絞って、180℃で12分焼く。
<p>アンビバージュ</p> <ul style="list-style-type: none"> 水 50g グラニュー糖 50g 日本酒 (一歩己など) 30g <p>金箔 適量</p>		<ul style="list-style-type: none"> • 水と砂糖を合わせて加熱し、酒を加える。 <p>～モンタージュ～</p> <ul style="list-style-type: none"> • ダコワーズをアンビバージュにひたし、グラスの底に置く。 • ジュレ・ペッシユを15g入れる。 • ムース・マスカルポーネを20g絞る。 • 桃のマリネを25gのせる。 • レモンソースをかける。 • 空間をあけ、又ガティーヌをのせる。 • 桃クリームを絞る。 • 桃皮チップをのせ、トップに金箔をかざる。

