

部門および賞	生菓子部門グランプリ	氏名	味戸 清晃
作品名	桃の導き		

作品ルセット (レシピ) 1 / 2

材料名	分量 (8人分)	作り方
福島市産くだもの (【品種】 あかつき) 『白桃コンポート』 ・桃 ・日本酒 (アルコールを飛ばした物) ・グラニュー糖 ・トレハロース ・レモンスライス ・水	2玉 200g  50g } 50g } ① 1枚 } 130g	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本酒約 300ml を鍋に入れ火にかけ、アルコールを飛ばし 200g を計量する。…㊸</li> <li>・桃は皮を剥き、実の部分は角切りにしておく。</li> </ul> 皮と種の部分を㊸と水の入った鍋に入れ、火にかけ、味、香り、色を抽出し、その後①の材料を加え、一度沸かした後に角切りの桃を入れて、軽く熱を加え氷水で冷やしておく。…㊹
『桃とココナッツのムース』 ・ココナッツピューレ ・桃 ・皮無アーモンド ・板ゼラチン ・卵白 ・グラニュー糖 ・乾燥卵白 ・生クリーム 35% ・グラニュー糖	50g } 100g } ② 25g } 4g  30g } 25g } ③ 1g }  50g } 5g } ④	<ul style="list-style-type: none"> <li>・②の材料をミルサーにかけて細かくし、鍋に移して 60℃位まで温めたら濾しながら 140g 計量し、水に戻しておいた板ゼラチンを溶かして 25℃まで冷ましておく。…㊺</li> <li>・③の材料で作ったメレンゲを㊺に合わせ、④を 8分立てにした生クリームを加え合わせる。</li> <li>・ムースをカップに 30g ずつ流し、冷蔵庫で冷やし固める。…㊻</li> </ul>
『フランボワーズソース』 ・フランボワーズピューレ ・桃 ・トレハロース	50g 25g 5g	<ul style="list-style-type: none"> <li>・皮を剥いた桃とフランボワーズピューレ、トレハロースをミルサーで混ぜ合わせ、濾したらスポイトに入れておく。…㊼</li> </ul>
『桃のゼリー』 ・コンポートシロップ ・グラニュー糖 ・トレハロース ・板ゼラチン ・桃のリキュール ・レモン汁	180g 20g 25g 5g 20g 10g	<ul style="list-style-type: none"> <li>・㊼で作ったコンポートのシロップを鍋に計り、グラニュー糖とトレハロースを加えて火にかけ温めて板ゼラチンを溶かす。</li> <li>・ゼラチンが溶けたら氷水で 15℃以下まで冷やし桃のリキュールとレモン汁を加え㊽のカップに 40g ずつ流し冷やし固める。…㊾</li> </ul>

## 作品ルセット (レシピ) 2/2

材料名	分量 (8人分)	作り方
『蒟蒻桃ゼリー』 ・蒟蒻粉 ・水 ・ピーチネクター ・コンポートシロップ ・グラニュー糖 ・トレハロース ・アガー ・コンポートシロップ	2g } 70g } ⑤ 100g 50g 35g } 20g } ⑥ 3g } 適量	※⑤の材料は予めふやかしておく ・ミルサーに⑤の材料とピーチネクター、コンポートシロップを入れ回し繋げる。…⑥ ・⑥を鍋に移し火にかけ温めたら、⑥の材料を加えダマにならない様に良く混ぜながら更に煮詰める。 ・しっかりと蒟蒻のコシが出てきたら直ぐにバットに流し冷やし固める。 ・固まったら包丁で約 1 cmの角切りにして、残っているコンポートのシロップを絡ませ解しておく。…⑦
『白桃ジュレ』 ・コンポートシロップ ・グラニュー糖 ・トレハロース ・寒天 (ル・カンテン・ウルトラ等) ・レモン汁 ・桃のリキュール	100g 10g } 10g } ⑧ 3g } 5g 10g	・コンポートシロップを鍋に計り、⑧の材料を加え火にかけ 80℃まで温めてダマが無い事を確認したら、氷水で冷やし、30℃以下の温度でレモン汁と桃のリキュールを加えて再び冷やし一度固める。 ・固まったらミルサーでペースト状にし濾しておく。…⑨
『仕上げ』 ・ミント ・粉糖		・⑨のカップに⑧で作ったコンポートを乗せて⑨の蒟蒻ゼリーを全体に散らしたら⑩のジュレを上流す。 ・最後に粉糖を振り⑩のソースを飾りミントを乗せれば完成です。

