

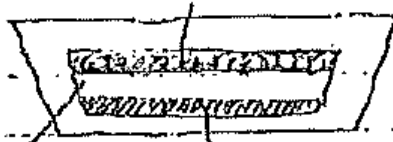
部門および賞	パウンドケーキ部門準グランプリ	氏名	鈴木 智子
作品名	ぎゅっと桃の宝箱		

作品ルセット (レシピ) 1/2		
材料名	分量 (ホ-ツヨ20個)	作り方
福島市産くだもの モモ (品種: 黄金桃・あかつき)		
カシスのコンフィチュール	【2g/個】	《カシスのコンフィチュール》
カシスホール	100g	① カシスホール・カシスピューレー・水を手鍋に入れ、グラニュー糖の半量を加えて火にかける。
カシスピューレ	100g	② ホールをつぶしながら煮て、やわらかくなってきたら残りのグラニュー糖とペクチンを合わせたものを加えさらに煮詰める。
水	30g~	③ たき上がりにレモン汁を加える。
グラニュー糖	110g	
ペクチン	6g	
レモン汁	5g	
黄桃のコンフィチュール	【5g/個】	《黄桃のコンフィチュール》
黄金桃 (コンポート)	300g	① 黄桃をハンディフードプロセッサーでピューレ状にし、手鍋に入れ、グラニュー糖の半量を加えて火にかける。
グラニュー糖	45g	② 沸騰したら、残りのグラニュー糖とペクチンを合わせたものを加え、煮詰める。
ペクチン	8g	③ たき上がりにレモン汁、桃リキュールを加える。
レモン汁	15g	
ピーチ果汁シロップ	11g	
白桃のセミドライフルーツ	【6g/個】	《白桃のセミドライフルーツ》
あかつき (コンポート)	セミドライの状態 で120g	① 白桃はくし型に切り、水気を切って天板に並べる。100度くらいのすて窯で一晩乾燥させる。
ピーチ果汁シロップ	30g	② 桃のリキュールとシロップにつけて軽く戻し、水気をとる。
30° ボーメシロップ	30g	
シュトロイゼル	【5g/個】	《シュトロイゼル》
バター	30g	① 材料を全て合わせカードでバターを切りながら、混ぜる。
グラニュー糖	24g	② 手でそぼろ状にする。
アーモンドプードル	30g	
薄力粉	15g	
強力粉	15g	

作品ルセット (レシピ) 2/2

材料名	分量 (ホ-ツヨ20個)	作り方
<p>パートケーキ</p> <p>バター 154g グラニュー糖 50g 水あめ 12g シナモン 0.7g アーモンドプードル 154g ケーキクラム 230g 全卵 145g ピーチ果汁シロップ 20g</p> <p>※ケーキクラム 乾燥させていない しっとりしたものを使用</p>		<p>《パートケーキ》</p> <p>① バターをポマード状にし、グラニュー糖、水あめ、シナモンを加えて混ぜる。</p> <p>② アーモンドプードル、ケーキクラムを加え、ゴムベラで合わせる。</p> <p>③ 全卵を数回に分けて加え混ぜ、桃の濃縮果汁も加え混ぜる。</p> <p>④ ブーレした型の底部分と側面に生地を絞る。</p> <p>⑤ そこにカシスのコンフィチュールを4g絞り、その上に白桃のセミドライフルーツを12g敷き詰める。</p> <p>⑥ さらに黄桃のコンフィチュールを10g絞り、残りの生地でふたをする。</p> <p>⑦ シュトロイゼルを全体に乗せる。</p> <p>⑧ 190/180度のオーブンで21~23分焼成する。</p> <p>⑨ 焼けたらショックを与えて型から外し、シュトロイゼルの上に黄桃のコンフィチュールを絞り、さらに2~3分焼いて乾燥させる。</p> <p>⑩ 冷めたら粉糖をふり、刻んだピスタチオをちらす。</p>

黄桃のコンフィチュール 5g



セミドライ 6g カシスコンフィチュール 2g

