



みおしずくの まんまるプチガトー

山下 のどか 氏 (綾羽高等学校)

レシピ

中くらいのサイズのみおしずく 5 個を横に半分に切る。ヘタに近い方のみおしずくを含めて量った 100g をとても細かく刻み、80g と 20g 弱にわけると。

■みおしずくソース

材料 (最初に刻んだ)みおしずく 80g、砂糖 20g、レモン果汁 2g

- ① 材料を全て鍋に入れ、少し色が濃くなるまで煮詰め、冷ます。

■みおしずくのクッキー

材料 みおしずくソース 20g、バター 25g、砂糖 25g、卵 25g、薄力粉 40g

- ① 室温に戻したバターをゴムベラでほぐす。薄力粉は振るっておく。
- ② バターに砂糖、卵を入れて都度混ぜる(分離しても大丈夫)。
- ③ 振るった薄力粉を一度に加えて混ぜ、みおしずくソースも加えて均一に混ぜる。
- ④ オープンシートへ直径 4cm 程に絞り袋で絞ったりスプーンでまるく整えたりして、オーブンで 170℃、約 8 分焼く。
- ⑤ 冷めたら、真ん中に最初に切ったみおしずくの先端の方を置く。

■みおしずくとごまのムース

材料 みおしずくソース 30g、生クリーム 60g、牛乳 20g、砂糖 10g、ごま 2g、粉ゼラチン 2g、水 10g

- ① 生クリームは 6 分立てにし、粉ゼラチンは水でふやかしておく。
- ② みおしずくソース、牛乳、砂糖、ごまを鍋に入れ、火にかける。沸騰したらすぐに火から外し、ふやかしたゼラチンを電子レンジなどで溶かして入れ混ぜる。
- ③ 冷ました②を①の生クリームと 2 回に分けて混ぜる。もったりするまで(15℃程)冷まし、みおしずくのクッキーに置きたいちごの先端より 1cm 程上から丸口金(直径 1cm 程)でまっすぐ均一な力で絞る。

■ホワイトチョコレート

材料 ホワイトチョコレート 40~50g

- ① 人肌程度に温めたチョコレートをよくかき混ぜ、絞り袋に入れて先端を少し切り、格子状に絞って冷凍庫で冷やし、円型にくり抜いたり割ったりしておく。

■生クリーム

材料 生クリーム 45g、(最初に刻んだ)みおしずく 20g 弱

- ① 生クリームをしっかり固く泡立てて、みおしずくを加える。
- ② ムースの上に丸口金(直径 1cm 程)でムースより一回り小さく、まっすぐ均一な力で絞る。
- ③ 5mm 角に刻んだみおしずく(分量外)を 5 コ程生クリームの側面にのせ、上にホワイトチョコレートをのせる。

みおしずくのまんまるプチガトーとみおしずくソースを皿に盛り付けて完成。

製作者のコメント

みおしずくの食感や爽やかな甘みを活かせるように、みおしずくたっぷりのひんやりとしたプチガトーに仕上げました。信楽焼や彦根城、鮎寿司などが有名な滋賀県。このガトーにも和の雰囲気を感じ、ムースに黒すりごまを使用しています。

みおしずくの宝石のようなきらめきは生クリームにのせるカットしたいちごや、盛り付けたみおしずくソースで表現しています。また、みおしずくの丸みを帯びた可愛らしいフォルムに合わせて、ムースや生クリームを丸く絞っています。果汁たっぷりのソースやムースの中に入ったフレッシュのみおしずくは、いちご特有のプチプチとした食感を加え、ガトー全体の果実感をアップさせています。

分量を調整したムースには、黒すりごまのナッツのような香ばしさがあり、みおしずくの優しい甘さや瑞々しい香りをより引き出しています。ホワイトチョコレートのすっきりとしたクリーミーな甘みは、みおしずくの程よい酸味とマッチして引き立てられています。

みおしずくをふんだんに楽しんでいただける一品です。

