



Larme Fraise

阪本 春奈 氏（彦根総合高校製菓コーディネーター系列）

レシピ

「Larme Fraise」(8個)

■みおしずくのムース

みおしずく苺…200g、バナナ…56g、生クリーム…200ml、グラニュー糖…85g、ゼラチン…6g、レモン汁…4ml

- ① 苺とバナナとグラニュー糖とレモン汁を火にかける。
- ② ①をジューサーにかけふやかしたゼラチンを加える。
- ③ 生クリームを泡立て冷やした②と合わせる。

■練乳のムース

牛乳…100ml、練乳…30g、卵黄…24g、ゼラチン…1.5g、生クリーム…27ml

- ① 牛乳を温める。
- ② 卵黄と練乳を混ぜて①を少しずつ入れる。
- ③ ②を鍋に戻し 82℃くらいまでとろみをつける。
- ④ ③にふやかしたゼラチンを加え裏ごしして冷やす。
- ⑤ 生クリームを合わせる。

■ビスキュイ

卵黄…2個、卵白…1個、グラニュー糖…25g、薄力粉…20g、バター…15g

- ① 卵白とグラニュー糖でしっかりしたメレンゲを立てる。
- ② ①が泡立ったら卵黄を加えさっくり混ぜる。
- ③ ふるった薄力粉②に加え軽く混ぜる。
- ④ 50℃に温めたバターを③に加える。
- ⑤ 天板に流し 200℃のオーブンで 12分焼成する。

■仕上げ

生クリーム…100ml、グラニュー糖…6g、ホワイトチョコレート…100g、フリーズドライ苺…5g、みおしずく…5個

- ① 生クリームとグラニュー糖を泡立てシャンティを作る。
- ② ケーキの上に絞る。
- ③ ホワイトチョコレートをテンパリングしケーキに巻く。
- ④ みおしずくをデコレーションする。

製作者のコメント

この LarmeFraise はみおしずくのロゴマークを意識し形をしずく型にしました。みおしずくの味を引き出すために少量のバナナを加えコクを出すようにしました。また練乳のクリームもみおしずくの味を引き立てる程よい甘さに仕上げビスキュイも軽くてしっとりとした生地になりました。

このスイーツでみおしずくをイメージし表現しました。

私はこのスイーツでみおしずくの美味しさを知り滋賀で初の品種開発で生まれたいちごだということを少しでも知って欲しいと想います。

