



みおしずくの宝石箱

村田 愛 氏

レシピ

【ゼリー】

みおしずく、アガー、グラニュー糖、水、(金箔)

- ①アガー、グラニュー糖、水を混ぜゼリーの液を作る
- ②固まる直前にいちごを入れた容器に流し入れ、固める。

【ムース】

みおしずくピューレ、ギリシャヨーグルト、生クリーム、練乳、ゼラチン

※下準備→いちごピューレを作っておく

→ゼラチンを水でふやかしておく

- ①ヨーグルトとピューレを混ぜる
- ②練乳、ふやかしたゼラチンを溶かして加え、それぞれよく混ぜる
- ③生クリームを6分立てくらいに泡立てる
- ④生クリームの中に②を入れて混ぜる
- ⑤型に入れ冷やし固める

【タルト】

(土台)

無塩バター、粉糖、卵、米粉、アーモンドパウダー、塩

- ①柔らかくしたバターに粉糖を入れクリーム状まで混ぜる
- ②卵黄、卵白を2,3回に分けて混ぜ合わせる
- ③米粉、アーモンドパウダー、塩を入れて混ぜ、生地をまとめる
- ④冷蔵庫で休ませる

(アーモンドクリーム)

無塩バター、てんさい糖、卵、アーモンドパウダー

- ①柔らかくしたバターにてんさい糖を入れ混ぜ合わせる
- ②卵を4回程に分けてその都度よく混ぜ合わせる
- ③アーモンドパウダーを入れてまぜる

(成型)

- ①タルト型に生地を引き詰めピケをする
- ②アーモンドクリームを敷く
- ③オーブンで焼く

タルトの上にムース、その上にゼリーを重ねて完成。

製作者のコメント

みおしずくの特徴である美しいしずく形をそのまま使い、光るしずくの中にみおしずくを入れ赤い宝石に見立て、ロゴの様にキラキラと瑞々しさを表現しました。風味・甘さ共に豊かで本当に美味しいいちごなので、丸ごと入れることでみおしずく本来の味を感じることもできるようにしました。

また、ムースにすることで加工したみおしずくの味も楽しめるようにしました。

土台はタルトで宝石箱の箱になるようどっしり感を出し、色々な食感が楽しめるように考えました。

