

Q (レシピ)いちごパフェ

A



材料

いちごの生クリーム

- ・ 生クリーム(乳脂肪分40%): 160ml
- ・ いちごシロップ(いちご牛乳で作成したもの): 80ml
- ・ 粉ゼラチン: 2g
- ・ 水: 8ml
- ・ 食用色素(赤): 1滴

いちごの白玉団子

- ・ いちごシロップ(いちご牛乳で作成したもの): 40-50ml
- ・ 白玉粉: 50g

トッピング_※お好みで

- ・ いちご: 18粒
- ・ いちごジャム(シロップと実を分けた際の実を煮詰めたもの): 適量
- ・ いちごゼリー: 適量
- ・ いちごの白玉団子: 12個
- ・ あんこ(5gで丸めたもの): 12個
- ・ スポンジ生地: 適量
- ・ いちごの生クリーム: 適量
- ・ チョコソース: 適量
- ・ アンゼリカ: 適量
- ・ サクラランボのシロップ漬け: 適量

- ・ ウエハース: 適量

作り方

仕上がりの分量

1. グラス3個分

いちごの生クリームの準備

1. ゼラチンと水を合わせておく。

いちごの生クリームをつくる

1. 鍋にいちごシロップとレモン果汁、食用色素(赤)を入れて混ぜる。
2. 1にゼラチンを入れ、混ぜながら沸騰させ、火を止める。
3. 生クリームが入ったボウルに、2を混ぜ合わせ、ラップをして冷蔵庫で3時間冷やす。
4. 使用前に泡立てる。

白玉団子をつくる

1. 粉にいちごシロップを加え、手で混ぜ、水分を均一になじませたら、台に移し、手で握るようにこねる。※台の上で練ると綺麗にまとまる。
2. きれいにまとまったら、5gに分けて丸める。
3. 鍋にお湯を沸かし、2をゆで、浮き上がったら、氷水で冷やす。

仕上げ

1. いちご、いちごジャム、いちごゼリー、いちごの白玉団子、あんこ、スポンジ生地の順にグラスの中に入れる。
2. いちごの生クリームを13mmの星の口金で円を描くように絞り、真ん中にいちごを3つのせる。
3. いちごが隠れるように生クリームを1周絞り、真ん中にいちごをもう1つのせる。
4. いちごのまわりに山になるように生クリームを絞る。
5. チョコレートソースをかける。
6. トッピングを飾る。

食べごろと保存方法

1. 当日中にお召し上がりください。

監修

- ・ 大島 美聡(辻調理師専門学校)