

## < 「ガレット オ ショコラ」 ドライフルーツと林檎のバラ添え >

【材料】6人前 Φ7cmの型

<b>(生地)</b>		<b>(林檎のバラ)</b>	
チョコレート	100 g	季節の果実 紅玉	1 コ
バター	100 g	水	150 cc
砂糖	100 g	砂糖	35 g
卵(溶き卵)	2 コ分		
薄力粉	10 g	<b>(オレンジソース)</b> <small>スライス煮後ミキサー</small>	
		オレンジ	1 コ
<b>(漬け込みドライフルーツ)</b>		水	500 cc
ミックドライフルーツ	60 g	砂糖	100 g
ブランデー	適量	<b>(トッピング)</b>	
		ハーブ	適量

### 【作り方】

#### ○生地

1. ボールにチョコレート、バターを入れ、湯煎で溶かす。
2. 湯煎のまま砂糖を加え、混ぜる。湯煎から外し、生地の温度を50℃以下に落とす。
3. 卵を加え混ぜ、再び湯煎にかける。艶が出てくる約75℃まで混ぜながら温度を上げる。
4. 湯煎から外し、ふるった薄力粉を加え、よく混ぜ、型に流し込む。
5. オーブンで加熱する。(180℃・8～10分)

※スチコンの場合(オープンモード・100%・175℃・5～8分・風量3)

6. 冷めてから型から外す。(冷凍すると外しやすい。そのまま冷凍保存も可能。)

#### ○林檎のバラ

1. 林檎の皮をむき、縦半分にカットし、芯をくり抜き、2mmにスライスする。
2. 水と砂糖、林檎の皮を鍋に入れ、弱火にかけ、シロップに色と香りを移す。(水分量を調整)
3. 林檎スライスを林檎シロップでゆっくり柔らかく煮る。(水分量を調整)。そのまま冷ます。
4. 林檎スライスの水気をきり、8枚(1輪分)をずらして並べ、手前から巻いて花びらを作る。

## < 甘酒を使った「チーズケーキ」 >

【材料】6人前 5cm×5cm×5cmの型

<b>(生地)</b>			<b>(煮小豆)</b>		
クリームチーズ	200	g	小豆	125	g
卵黄	1	コ分	水	500	cc
甘酒	100	cc	砂糖	125	g
片栗粉	10	g	塩	微量	
レモン汁	3	cc			
バニラオイル		少々	<b>(トッピング)</b>		
卵白	2	コ分	梨コンポート	1	コ分
砂糖	60	g	ハーブ		適量
<b>(きな粉ソース)</b>					
卵黄	1	コ			
砂糖	30	g			
牛乳	125	cc			
きな粉	20	g			

### 【作り方】

#### ○生地

1. ボールに卵白、砂糖以外の材料を入れ、よく混ぜる。
2. 別ボールで卵白と砂糖でゆるめのメレンゲを立てる。
3. ①と②をさっくり混ぜ、型に流し入れる。
4. オーブンで加熱(湯煎)する。(150℃・35分)

※スチコンの場合(コンビモード・40%・145℃・30～32分・風量3)

5. 冷めてから型から外す。(冷凍すると外しやすい。そのまま冷凍保存も可能。)

#### ○煮小豆

1. 小豆をさっと洗い、鍋に入れ、水を注ぎ入れ、つけ込む。(粒の大きさによって3～6時間)
2. 鍋を火にかけて、アクを引きながら、柔らかく煮る。
3. 砂糖と塩を加え、水分量を調整しながら仕上げ、冷ます。

## < プラムとヨーグルトを使った「ファー・ブルトン」 >

【材料】4人前 三角柱型

### (生地)

卵	1	コ
砂糖	40	g
薄力粉	25	g
ヨーグルト(液体)	140	cc
生クリーム	80	g
バニラオイル		少々

### (木苺ソース)

木苺ピューレ	60	g
水	50	cc
砂糖	50	g
レモン汁		少々

スポンジ生地(底用)	4	台分
------------	---	----

### (トッピング)

柿コンポート	2	コ
ハーブ		適量
レモン皮(千切り)		適量

### (漬け込みドライプラム)

ドライプラム	8	コ
マデラ酒		適量

### 【作り方】

#### ○生地

1. ボールに卵と砂糖を入れよく混ぜ、ふるった薄力粉を加え、しっかり混ぜる。
2. ヨーグルト、生クリーム、バニラオイルを加え、よく混ぜてから裏漉す。
3. スポンジ生地を敷いた型に水気を切ったマデラ酒漬けプラムを入れ、②の生地を流し込む。
4. オーブンで加熱する。(180°C・20分)

※スチコンの場合(ホットモード・100%・175°C・15~18分・風量3)

5. 冷めてから型から外す。(冷凍すると外しやすい。そのまま冷凍保存も可能。)

#### ○木苺ソース

1. 木苺ピューレを分量のシロップでのばし(濃度調整)、レモン汁を加え、裏漉す。

## < 「レチェ フリータ」 >

【材料】4人前 10cm×16cmの深バット

<b>(生地)</b>			<b>(きび糖ソース)</b>		
牛乳(又は豆乳)	450	cc	きび糖	150	g
発酵生クリーム(サワークリーム)	50	cc	水	100	cc
砂糖	50	g	葛粉		適量
オレンジの皮(すりおろし)	0.5	コ分			
レモンの皮(すりおろし)	0.5	コ分	<b>(トッピング)</b>		
葛粉	60	g	シナモンシュガー		適量
オリーブオイル(揚げ焼き用)		適量	マスカット	12	粒
			ハーブ		適量
<b>(衣用)</b>					
薄力粉		適量			
卵(溶き卵)	1	コ			

### 【作り方】

#### ○生地

- 分量の牛乳のうち50ccで葛粉を溶いておく。
- 鍋に残りの牛乳、発酵生クリーム、砂糖、柑橘の皮(すりおろし)を入れ、弱火にかける。
- 焦げ付かないよう混ぜながら、砂糖を溶かし、柑橘の香りを牛乳に移す。
- ①を加え、中火にして、混ぜながら、そして練りながら濃度をつけていく。
- バットにラップを敷き、生地を平らに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 冷蔵庫から⑤を取り出し、バットから生地を外し、3cm×3cm×5cmの直方体にカットする。
- ⑥の生地に薄力粉をはたき、とき卵にくぐらせ、オリーブオイルを熱したフライパンで表面を焼く。
- ペーパータオル等にあげ、油切りする。

#### ○きび糖ソース

- 鍋にきび糖と水を入れ、火にかけ沸かす。葛粉で濃度をつけ、冷ます。