

## いちごの部 優秀賞

# いちごの王様～ミニパフェ仕上げ～

大船渡市 大浦 駿一 氏



### 作品の特徴

気仙いちごを食べてもらい、多くの人に知ってほしい。その思いからシンプルに老若男女誰もが好きな味の組立にしました。ポイントはいちごと相性のいい練乳入りの生クリームです。

また、カスタードクリーム、いちごソース、ロールケーキ、食べやすい組立になっていると思います。

なお、ワッフルコーンを使うことで全部食べられること、写真映えすることを意識しました。

### 材料・作り方（おおよその1人前の材料）

#### 【ロールケーキ】

卵黄（県産）	120g
グラニュー糖	15g
ハチミツ	30g
薄力粉	70g
卵白（県産）	160g
グラニュー糖	65g
無塩バター	15g
牛乳（県産）	35g
カスタードクリーム	40g
生クリーム	120g
粉糖	9g

#### 【気仙いちごの果肉クリーム】

気仙いちご	100g
グラニュー糖	20g

#### 【カスタードクリーム】

卵黄（県産）	200g
グラニュー糖	230g
牛乳（県産）	1000ml
薄力粉	38g
コーンスターチ	38g
バニラ	少々
バター	40g

#### 【練乳入り生クリーム】

生クリーム	100g
グラニュー糖	8g
練乳	3g

練乳入り生クリーム	15g
カスタードクリーム	10g
気仙いちごの果肉ソース	5g
ロールケーキ	3～5cm
ワッフルコーン	1個
仕上げ用気仙いちご	4～6個
ブルーベリー	4～6個

#### 【ロールケーキ】

- ① 卵黄にグラニュー糖、ハチミツを入れ混ぜる
- ② 卵白、グラニュー糖でメレンゲをたてる
- ③ 上記①、②を混ぜ合わせる
- ④ バター、牛乳を加える
- ⑤ 180℃のオーブンで焼成する
- ⑥ カスタードクリーム、生クリーム、粉糖を混ぜる
- ⑦ 生地でこのクリームを巻く

#### 【気仙いちごの果肉クリーム】

- ① 気仙いちごにグラニュー糖を加える
- ② 火を加え、果肉が残るように加熱する

#### 【カスタードクリーム】

- ① 卵黄にグラニュー糖、薄力粉、コーンスター
- ② 温めていた牛乳と合わせ、ゆっくり加熱する
- ③ バニラ、バターを加え、混ぜる

#### 【練乳入り生クリーム】

- ① 生クリームにグラニュー糖、練乳を加え、しぼれる固さまで混ぜる

- ① ワッフルにチョコレートをぬる
- ② ワッフルコーンに3～5cmにカットしたロールケーキを土台用に敷き詰める
- ③ その上にカスタードクリームをしぼる
- ④ さらに気仙いちごの果肉ソースを約5gしぼる
- ⑤ その上に練乳入り生クリームをしぼる
- ⑥ 最後に気仙いちごとブルーベリー等をのせ、仕上げる

