

トマトの部最優秀賞

恋するジュエリーボックス

大船渡市 菅野 敬介 氏 (大船渡東高校)



【ポイント】

- 1 トマトでジャムが作れるかを試みたもの (トマトジャムの普及と可能性)。
- 2 生のトマトをトップにトッピングした。
- 3 インスタ映えを狙って、見ても、切っても美味しくかわいいお菓子を目標した。

【特徴】

「JA おおふなと」で栽培、販売されているミニトマトと、学校で栽培されている桃太郎トマトの2種類を使用し、何層にも重なったサクサクパイ生地の中にカスタード・アーモンドクリームを閉じ込め、味の濃厚さと、トマトジャムの酸味のきいた黄色と赤がキラキラ輝くジュエリーのごとく、1つの箱の中に入っている様子を表現した。

材料・作り方 (おおよその1人前の材料)

【トマトジャム】

トマトジャム 20g
※学校水耕栽培桃太郎

【カスタード・アーモンドクリーム】

卵黄 1個
グラニュー糖 25g
薄力粉 10g
アーモンドパウダー 25g
バニラエッセンス 少々

【パイ生地】

冷凍パイ生地 1枚
卵黄 1/2個
水小さじ 1

【仕上げ】

トッピング用トマト 1個
ミントの葉 少々
ナパーシュ液
(粉ゼラチン 5g)
(水小さじ 1)
粉糖 8g

【トマトジャム】

- ① ペクチン液 (りんご1個、レモン1/2、水500cc) を作る。
- ② トマトの皮を湯むきにする。砂糖はトマト量の60%。
ペクチン液0.5%、レモン汁0.3%。

【カスタード・アーモンドクリーム】

- ① 卵黄1個をよく混ぜる。
- ② 上記①にグラニュー糖25gを入れ混ぜる。
- ③ ふるっておいた薄力粉10gを上記②と混ぜる。
- ④ 牛乳を上記③に少しずつ混ぜ合わせながら火にかける。
- ⑤ 上記④にアーモンドパウダー25gを入れ、クリームが固くなってプクプクしてきたら、バニラエッセンスを入れ、火を止める。
- ⑥ 冷蔵庫で冷やす。



【パイ生地】

- ① パイ生地を麺棒でのばす。
- ② 直径10cmの丸型のセレクで生地を2つぬく。
- ③ 1つの生地を直径5cmのセレクでぬき、外側の生地を上記②に卵黄をといた液をハケでぬる (どちらも生地にピケしておく)。
- ④ 200℃のオーブンで10分焼く。
- ⑤ 焼き終えたパイは、底面もふくらんでいるので、スプーンでパイをおさえる (側面はそのままの層になっている)。

【仕上げ】

- ① 上記のトマトジャム20gに水小さじ1とレモン汁小さじ1/2を入れ、煮て冷ます。
- ② 上記のパイ生地にカスタード・アーモンドクリーム20gを入れる。
- ③ 上記②の上に冷めた①を10gのせる。
- ④ トッピング用トマトを湯むきし、③の上へのせ、ミントの葉を飾り、ナパーシュ液で固定し、キラキラさせる。