

旬のさくらんぼをつかって

# パティシエがおしえる 大人のお菓子教室

講師／監修：静谷裕之さん・麦倉千尋さん〔お菓子の工房 めるしー〕



お菓子の工房 めるしー

道の駅しもつけ内 TEL 0285-48-1101

営業時間：9:00～18:00(6～8月/～19:00) 定休日：第1・第3水曜

講師は、道の駅しもつけ内に出店している「お菓子の工房 めるしー」(本店：宇都宮市砥上町)のパティシエ静谷さんと麦倉さん。めるしーでは、“農をおいしく”をコンセプトに、新鮮な卵や旬野菜を使い、素材本来の風味を生かしたお菓子を提供しています。旬のさくらんぼを使ったスイーツは、シャンパンや赤ワインの香りが贅沢な逸品です。



## チョコレートガナッシュとサクランボの ミルフィーユ仕立て

【材料】6個分

サクランボ……………42粒

■パータシガレット

薄力粉……………30g

Aアーモンドプードル…25g

粉糖……………50g

卵白……………30g

バター……………30g

■ガナッシュクリーム

コンスターチ…17.5g

グラニュー糖…37.5g

Ⓐ生クリーム35%…34g

Ⓑ生クリーム35%…132.5g

ホワイトチョコ…87.5g

バター……………90g

■アングレースソース

牛乳……………134g

グラニュー糖…27g

卵黄……………20g

【作り方】

### ★パータシガレットをつくる

- 1 Aをあらかじめふるっておく。
- 2 1と粉糖を混ぜ、卵白も混ぜる。
- 3 溶かしたバターを2に混ぜる。
- 4 型に生地をバレットですり込み、オーブンで焼く。【170℃・10分】

### ★ガナッシュクリームをつくる

- 1 コンスターチ・グラニュー糖を混ぜ、Ⓐの生クリームを混ぜる。
- 2 混ぜながら火にかけて40℃にする。
- 3 2にⒷの生クリームを入れ、さらに火にかけてとろみを出す。
- 4 溶かしたホワイトチョコに3を入れよく混ぜる。
- 5 ポマート状のバターを混ぜる。

### ★アングレースソースをつくる

- 1 グラニュー糖と卵黄をよくまぜる。
- 2 温めた牛乳を1に少しずつ入れながら混ぜる。
- 3 2を82℃までゴムべらを混ぜながら炊く。
- 4 冷めるまで氷水で冷やす。



## シャンパンゼリー

アメリカンチェリーのコンポートを添えて…

【材料】6個分

■シャンパンゼリー

水……………92g

グラニュー糖…32g

シャンパン…230g

パールアガー…9.2g

■チェリーコンポート

赤ワイン…80g

A 水…80g

グラニュー糖…80g

アメリカンチェリー…12粒

【作り方】

### ★シャンパンゼリーをつくる

- 1 グラニュー糖をパールアガーをよく混ぜておく。
- 2 沸かした水に1を混ぜながら入れ、熱いうちにシャンパンを加え混ぜる。
- 3 固まったらグラスにそそぐ。

### ★チェリーコンポートをつくる

- 1 Aを火にかけ、グラニュー糖を溶かし、チェリーを入れてひと煮立ちさせる。
- 2 常温で最低20分置く。

2種類のお菓子が完成したら、いよいよモンタージュ(組み立て)です。お皿の上に完成形をイメージしながら、ていねいに美しく。ミルフィーユは途中で倒れてしまわないよう、慎重に仕上げましょう。

アドバイス



## ★モンタージュ (お菓子の組み立て)

- 1 焼き上がったパータシガレットに、ガナッシュクリームを薄く絞り、種をとったサクランボを3つのせる。
- 2 1の上にさらにクリームを絞り、パータシガレットをのせる。この作業をもう一度繰り返す。
- 3 上段をクリームとサクランボでデコレーションする。
- 4 シャンパンゼリーにチェリーコンポートを浮かべる。
- 5 1枚の皿に2品を盛り、アングレースソースを流し入れ、飾り付ける。