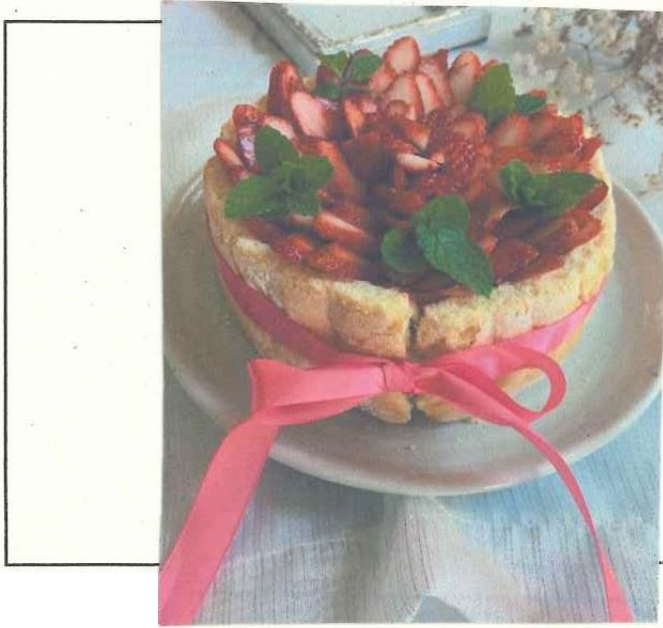


# ジオトレイン企画

# 作品レシピ

## 「いちごのシャルロット」

考案者 吉村涼加



使用している伊豆の食材

糸紅ほっぺ いちご

日の出たまご

丹那生クリーム

丹那牛乳

### 【材料】 <15cm型>

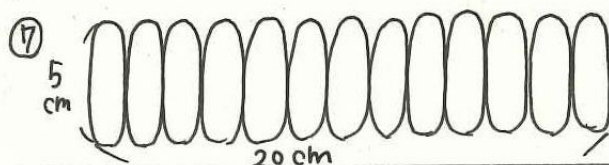
(スポンジ)

(ババロア)

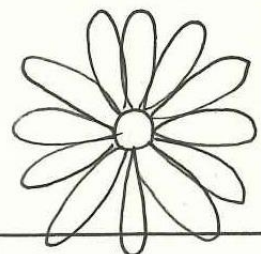
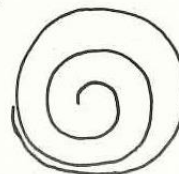
- |          |          |               |            |
|----------|----------|---------------|------------|
| ・卵黄 3コ分  | ・粉糖 適量   | ・いちご 100g     | ・砂糖 60g    |
| ・卵白 3コ分  | (シロップ)   | ・生クリーム 80g    | ・ゼラチン 7g   |
| ・砂糖 80g  | ・キル酒 20g | ・牛乳 170g (飾り) |            |
| ・薄力粉 90g |          | ・卵黄 2コ分       | いちご、ミント 適量 |

【作り方】 (スポンジ) 準備: オーブンを180℃に予熱する。

- ① ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。
- ② 泡立ったら、砂糖の1/3を入れ、もったりするまで泡立てる。
- ③ もったりしたら2/3を入れ、つのが立つまで泡立てる。
- ④ ここへ溶いた卵黄を加え、気泡をつぶさないように混ぜる。
- ⑤ 薄力粉をふるい入れる。 ⑥ ゴムベラに持ちかえ、切るように混ぜる。
- ⑦ 丸口バネをセットした絞り袋に生地を入れ、5cm x 20cmの帯を3本、花形を1コ、渦巻き状のものを1コ絞る。



× 3



【作り方】 (ババロア) & (デコレーション)

- ① ババロア用のいちごのヘタを取り、ミキサーにかける。
- ② 生地裏にキル酒をヘラで塗る。
- ③ 渦巻き状の生地を型の底に置き、型の側面にそわせるようにして帯状の生地を置く。
- ④ ボウルに生クリームを入れ、底に氷水をあてながら、おじきをしながらかおじきをする曲線を猫首くまでませる。
- ⑤ 鍋に牛乳を入れ、中火にかけて沸騰直前まで温める。
- ⑥ 別のボウルに卵黄、砂糖を入れ、泡立て器ですりませる。
- ⑦ 鍋に戻して弱火にかき、とろみがつくまで加熱し、ゼラチンを加えてさっとかきませ、均一にする。

【作り方】

- ⑧ 火からおろし冷ます。
- ⑨ 冷めたら生クリームをひとすくいして⑧に加え、白い筋がなくなったら石裂りの生クリームを加えて底から大きく返すようにしてムラなくませ合わせる。
- ⑩ ③に⑨を流し入れ、冷蔵庫で6時間以上冷やし固める。
- ⑪ 型から取り出し、上に切ったいちごとミントを並べて完成。