

かわべ地産地消すいーつコンテスト2020応募用紙

1.作品名

果実農園のダックワーズ(①ブルーベリーと②ラズベリー)

2.材料及び分量 (型の大きさ 4.5 cm× 7 cm) (作成時間 30 分)

★バタークリーム

アングレースソース→ 卵黄…1 個／生クリーム…40g／牛乳…30g／グラニュー糖…20g

(a)ラム酒漬けブルーベリーの刻み…10g／(b)ラズベリー粉末…3g 無塩バター…40g

★小判型6組分

卵白…75g／グラニュー糖…20g

アーモンドプードル…45g／粉糖…40g／米粉…10g ドライブルーベリー…20g／仕上げ用粉糖…適量

☆グレース用

粉糖…40g／①ブルーベリー粉末…適量／②ラズベリー粉末…適量

3.作り方

- 1、生クリーム・牛乳・卵黄にグラニュー糖を加え混ぜ、とろみがつくまで弱火にかけアングレースソースを作る。
- 2、アングレースソースを半分に分け、それぞれに(a)ラム酒漬ブルーベリーの刻み(b)ラズベリー粉末を加え混ぜておく。
- 3、バターをやわらかくほぐし半分に分け、上記(a) (b)それぞれのアングレースソースを加え分離に気をつけ混ぜ合わせ、ダコワーズの型で整形し冷やし固めておく。
- 4、卵白にグラニュー糖を入れハンドミキサーで泡立てメレンゲを作る。
- 5、ふるいにかけて粉類とドライブルーベリーをメレンゲに加えゴムベラで合わせる。
- 6、絞り袋に入れてオープンシートの上に置いたダコワーズ型の中に搾り出す。
- 7、表面に仕上げ用の粉糖をふるいかけ型から外し、オーブンで 170 度14 分焼成。
- 8、冷めたらそれぞれ片面分だけブルーベリーとラズベリーのグレース掛けをして乾かす。
- 9、グレースが乾いたら、冷やし固めておいたバタークリームを挟み出来上がり。

4.作品の特徴やPRポイント

当農園はブルーベリーの生果実がおすすめですが、生食以外の加工品を開発中でした。そこで、食品乾燥機でドライ(ソフト・ハード)にしたブルーベリーと、一昨年から栽培しているラズベリーをドライ(ハード)にし、ブルーベリーのラム酒漬けや粉末、ラズベリーの粉末を作り、それぞれの風味と色を活かしたバタークリームを挟み、見た目の色もグレースにより透明感のある感じに仕上げました。

