

トマトとプラムワインのゼリー

由利本荘市産の完熟トマトと特産品のプラムワインで作った、甘さと酸味のバランスのとれた爽やかゼリーです。

材料（5～6人前）

トマト	125g
グラニュー糖	70g
ブドウ糖	35g
はちみつ	20g
プラムワイン	50cc
凝固剤	6g
水	400g
クエン酸	1g
香料	2～3滴



作り方

- 1、（準備1）トマトは湯むきにして大きめのサイコロ型に切っておき、グラニュー糖をかけて1時間くらいなじませる。
- 2、（準備2）凝固剤、ぶどう糖、クエン酸をボールに入れてダマにならない様にかき混ぜておく。
- 3、鍋に（準備1）と水を入れ70度くらいまで温めて、（準備2）を少しずつ攪拌しながら入れて完全に溶かす。
- 4、糖度計で19度になるように微調整しながら、はちみつを加えた後に香料を入れる。
- 5、容器に移して冷蔵庫に3時間冷やし固めて完成。

魚チュロス レシピ

材料

旬魚（白身魚）	80g
強力粉	120g
牛乳	150g
バター	20g
卵	1個
砂糖	15g
塩	ひとつまみ
サラダ油	適量（揚げ油）
グラニュー糖	適量（仕上げ用）



作り方

- 1、鍋に牛乳・バター・砂糖・塩・細かく刻んだ旬魚を入れて中火にかける。
- 2、沸騰したらで直ぐに火を消し、ふるいにかけて米粉を一気に入れる。
- 3、木べらでダマにならないように全体を混ぜる。粉っぽさがなくなったら弱火にかけ、生地がひとまとまりになるまで焦げないように混ぜる。
- 4、火からおろし粗熱が取れたら、溶いた卵を2～3回に分けて加えながら生地に混ぜる。
- 5、絞り袋に生地を入れ、クッキングシートの上に絞る。
- 6、170～180℃に熱した油に、絞った生地をクッキングシートに乗せたまま入れきつね色になるまで揚げる。（クッキングシートは、数秒経つと剥がれてきます。）
- 7、揚げ終わったら油をきり、グラニュー糖をまぶす。

ヨモギロールケーキ

平成26年 6月 13日
業務用加工食材製造
村上 剛

特徴 ..ヨモギを練りこんだ野趣、溢れる和風ロールケーキ



材料 ...生地

分量

卵（卵白と卵黄に分ける）	3個
ヨモギペースト	50ml
薄力粉	50g
砂糖	30g
トレハロース	20g
植物性ホイップクリーム	30ml
サラダ油	5g

材料 ... クリーム

分量

植物性ホイップクリーム	170g
茹でアズキ	100g
グラニュー糖	30~50g
トレハロース	20g
ゼラチン粉	3g
お湯	20ml
ブランデー	7ml
レモン果汁	適宜
バニラエッセンス	適宜

※グラニュー糖はアズキの甘さによって調整する

製法手順

- ① 材料の計量、薄力粉はふるいにかける・ゼラチン粉をお湯に溶かしておく
天板にクッキングシートを敷きオーブンは190℃設定で予熱しておく
- ② 卵白を角が立つまでホイップし、次に砂糖、トレハロースを入れツヤが出るまで攪拌する。
※ ハンドミキサーを使うと楽、高速なほどサイズの大きいロールケーキが作成可能
- ③ 卵黄を入れマヨネーズの様なツヤが出るまで攪拌、次にヨモギペーストを入れ攪拌
万遍無く混ざったら、薄力粉を少しずつ投入しながら攪拌していく。
- ④ 仕上げにサラダ油を入れ混ぜ合わせたら、予熱が終わってる天板に生地を流し込む
平らに慣らして、空気抜きをする。（5cmくらいのところから数回天板を落とす）
- ⑤ 180℃で15~18分程、焼成。（竹串を使用して生地が付いてこなければ焼けている）
- ⑥ 生地を焼いている間にクリームの作成、グラニュー糖とトレハとホイップを10分立てまで攪拌
- ⑦ 茹でアズキをそのまま入れるか包丁で叩いて、クリームに混ぜ込む
- ⑧ ブランデー・レモン果汁・バニラエッセンス・ゼラチン液を入れて攪拌して冷蔵庫で冷やしておく
- ⑨ 生地焼成後、天板からクッキングシートごと出して上面にクッキングシートを被せ、粗熱を取る
- ⑩ クッキングシートを外して、クリームをデコレーションして巻いて完成