

吉田 光一

埜町産特産品を利用した商品、喫茶メニューの充実としてダリア塊根パウダーの製造や、エゴマのタルト、チョコロールケーキおよび苺のロールケーキのメニュー開発をした。次ページにレシピを記した。

1. ダリア塊根は、表面を良く洗い、薄くスライスする。
2. 野菜を乾燥させる。

① 野菜乾燥機 60℃設定 12 時間

② コンベクションオーブン 90℃設定 4 時間

※ スライスした薄さに応じて、時間は調整する。

3. 乾燥した塊根は、フードプロセッサーにかけ、用途に応じたふるいにかける。

※ ふるいの目 30~60 メッシュ

用途 ① 麺などに混ぜる 30~40 メッシュ

② 菓子里に混ぜる 45~60 メッシュ

※ 舌触りに応じたサイズを選択が必要

エゴマのタルト

アーモンドパウダー	42g
粉砂糖	84g
卵白	10g
バター	168g
薄力粉	228g
エゴマ	50g
バター	38g
マジパン	38g
グラニュー糖	75g
塩	0.5g
卵	1.5個
ケーキクラム	85g

※バターは室温に戻しておく。

A

- ① ボールに卵白を入れコシを切り、粉糖を加え練る。
バターを少しずつちぎりながら加え合わせる。
- ② アーモンドプードル、薄力粉を振りい入れて生粉がなくなるまでさっくりと合わせる。
- ③ 台にあけて軽くまとめ、冷蔵庫で休ませる。
- ④ 打ち粉をしながら型より少し大きめの円形に伸ばす。ピケをし、型にはめる。

B

- ① 鍋にお湯を沸かし、エゴマをサッと湯通ししてザル上げし、乾かないように濡れタオルをかけておく。
- ② マジパンをスパテラで柔らかげ、バターを少しずつちぎりながら加える。
グラニュー糖、塩を加えすり混ぜる。
- ③ 卵を割りほぐし、少しずつ加えすり混ぜる。
※一気に入れると混ぜにくく、分離しやすくなるので注意。
- ④ ケーキクラム、を加えさっくりと混ぜ、エゴマも合わせておく。

C

- ① 生地を敷いた型にBを入れ、カードで平らにする。
- ② Aの生地の余りを型の大きさに伸ばし、パイローラーで2cm幅に切る。
型の上に格子状に乗せ、余分な生地を型の縁で切る。
- ③ 塗り卵をしてオーブンで焼く。
※180℃で30～35分

チョコレートケーキ

A・ビスキュイ・オ・ショコラ	A	
卵	6個	① 卵を割りほぐして砂糖を入れ湯煎にかけて30℃位まで温める。
砂糖	150g	
牛乳	1T	湯煎から外し良く泡立てる。
ラム酒	1T	
薄力粉	90g	② 牛乳 ラム酒を入れ優しく合わせる。
ココア	15g	③ 粉類を振るって加え、ホイッパーで下からすくうように生粉がなくなるまで合わせる。(途中でゴムベラに持ち替え、生粉がないの確認する。)
B・クレーム・ガナッシュ		
〔スイートチョコレート	200g	④ 紙を敷いた天板に流し、カードで均等に整え焼く。
カカオマス	40g	180℃で15分位
生クリーム(47%)	240cc	
グランマルニエ	1T	⑤ 焼き上がったら網の上で冷ます。
C・仕上げ		
グランマルニエシロップ	適量	B
ココアパウダー	適量	① チョコをボウルに入れ湯煎にかける。周りが溶けしっとりしたら湯煎から外す。鍋に生クリームを入れ火にかけ中心まで沸かしたら、チョコに合わせホイッパーですぐに混ぜる。
粉砂糖	適量	② グランマルニエを加え合わせ、水に当ててゴムベラで冷ます。
		C
		① 巻きすに紙 Aを乗せ、アンビベする。
		Bをナッペし、パレットナイフで切れ目を入れて巻く。

苺のロールケーキ

A・ジェノワーズ

卵	6個
砂糖	200g
水	2T
バニラオイル	少々
薄力粉	160g
溶かしバター	40g

B・シャンティクリーム

生クリーム(38%)	400cc
砂糖	35g
バニラエッセンス	少々
コアントロー	1T

C・仕上げ

コアントローシロップ	適量
苺	

A

① ボウルに卵を入れて割りほぐし、砂糖を加え湯煎にかける。
30℃位まで温まったら湯煎から外し、良く泡立てる。

② 水 バニラオイルを加え軽く合わせる。

粉を振るい入れさっくりと混ぜ、溶かしバターも入れて優しく合わせる。
生地が滑らかに流れるようになったら、型に流し焼く。

※180℃で15分位

B

① ボウルにBの材料を全て入れ、氷に当てながら7分立て位にしておく。

C

① 生地にシロップをアンビベし、生クリームをナッペし苺を並べたら、その上にクリームを再びナッペし、ロールにする。