

パティシエがおしえる夏の桃スイーツ

講師/監修:横山友香理さん・伊藤美千代さん【お菓子の工房 めるしー】

夏休み特別企画として、親子で旬の桃を使ったお菓子作りに挑戦しました。参加したのは、2歳～12歳のお子さんと、お父さん・お母さん…中にはお孫さんと一緒にお菓子づくりを楽しむおばあちゃんの姿も。お菓子工房 めるしーさんならではのアットホームな雰囲気の中、小さなパティシエさんたちは、お菓子づくりの基礎をしっかりと学びました。



アドバイス

桃のコンポートを作るときは、皮の部分を下にしてお鍋に入れましょう。鍋蓋がない場合は、フォークで穴を開けたアルミホイルでOK!

チーズヨーグルトムース ～桃のぷるぷるジュレをのせて～

【材料】1個分

■桃のジュレ

桃……………1/2個
水……………75cc
白ワイン……………25cc
グラニュー糖…15g
レモン汁……………2.5g
板ゼラチン……………1g

■チーズヨーグルトムース

クリームチーズ……………15.5g
ヨーグルト……………34g
はちみつ……………4.5g
レモン汁……………1.5g
生クリーム35% ……15.5g
板ゼラチン……………1g

【作り方】

★桃のジュレをつくる

- 1 板ゼラチンを水でふやかしておく。
- 2 鍋に桃を皮ごと入れて、水・白ワイン・グラニュー糖・レモン汁を加え、蓋をして煮る。【約10分間】
- 3 シロップがピンク色に色づいたら火を止めて、桃を取り出す。
- 4 桃を取り出したら、茶こしを使って、シロップを裏ごしする。
- 5 シロップにふやかしておいたゼラチンの水分をよく取ってから加え、しっかりと溶かす。
- 6 ボウルに移して、氷水で固まらせる。

★チーズヨーグルトムースをつくる

- 1 板ゼラチンを水でふやかしておく。生クリームを8分立てにしておく。
- 2 クリームチーズを泡立て器で柔らかく練り、ヨーグルトを数回に分けながら入れ、その都度よく混ぜる。
- 3 ボウルにはちみつを入れ、レモン汁を加えて混ぜる。
- 4 ふやかしておいたゼラチンを湯せんで溶かす。
- 5 溶かしたゼラチンを3に入れてよく混ぜる。
- 6 8分立てにした生クリームを入れ、混ぜ合わせる。
- 7 ジュレで使った桃の皮をむき半分カットする。半分は角切りにし、カップの底に入れる。
- 8 6のムースをスプーンでカップに入れ、平らにする。
- 9 冷蔵庫で1時間冷やして固める。

★仕上げ

カップに桃のジュレをのせて、7の残り半分の桃をスライスして飾る。お好みでハーブやブルーベリーをトッピングする。



桃ジュース

【材料】1杯分

桃……………1/2個
グラニュー糖……………7.5g
レモン汁……………2.5g
牛乳……………50g

【作り方】

- 1 桃の皮をむいて、種にそって実を切る。
- 2 桃とその他の材料をミキサーにかければ完成。

