



えひめスイーツコンテスト



アマチュア部門 **銀賞**

タイトル **ルレ・オ・金太郎**

材料(1本分)

□生地

- 薄力粉…45g
- 内子「からり」の黒豆をひいてきな粉にしたもの…15g
- コーンスターチ…10g
- 卵…4個
- グラニュー糖…65g
- バター…15g
- 牛乳(らくれんタしぼり)…10cc

□ポテトクリーム

- 伊方の金太郎芋(つぶしたもの)…200g
- グラニュー糖…70g
- 卵黄…1個
- バター…15g
- 生クリーム…120cc
- ラム酒…適量

作り方

□生地

- ① 卵黄とグラニュー糖の半分をボウルで泡立てる。全体が白く、もったりしてきたら粉類を入れゴムベラで混ぜる。
- ② 卵白を泡立て、残りの砂糖を入れてメレンゲを作る。
- ③ メレンゲの3分の1を①に加え入れなじませる。
- ④ ③を②に入れ、泡がつぶれないようボウルの底から大きく手早く混ぜる。
- ⑤ 紙を敷いた天板に生地を流し入れ、余熱をしておいた200℃のオーブンで10分焼く。

□ポテトクリーム

- ① 芋を洗ってアルミホイルに包み、オーブンで1時間位焼く。竹ぐしがスッと通れば焼き上がり。
- ② 熱いうちに皮をとり裏ごしする。
- ③ 砂糖・卵黄・バターを入れ混ぜ、生クリームを5分立てにして加え、ラム酒も加えていく。

材料(1本分)

□ラムシロップ

水…120cc
グラニュー糖…60g
ラム酒…小さじ1

□黒豆煮

内子「からり」の黒豆
…150g
砂糖…90g
ショウユ…少々

□波型シガレット

バター…30g
粉糖…30g
卵白…30g
薄力粉…24g
生クリーム…20cc
内子「からり」の黒豆きな
粉…少々

□仕上げ

シロップ煮にした金太郎芋
波型シガレット

作り方

□ラムシロップ

- ① 水、グラニュー糖を鍋に入れ、沸とうしてグラニュー糖が溶けたら、火からおろしてラム酒を加える。

□黒豆煮

- ① 一晩水につけておいた黒豆を強火にかけ、古釘等を入れ、あくをすくいながら5分程煮る。
- ② 弱火にして砂糖、ショウユを加え、豆が空気に触れないよう水を加えながら3~4時間かけて軟らかく煮る。

□波型シガレット

- ① バターは湯せんにして溶かし、あら熱をとっておく。
- ② 生クリームに粉糖を加え、泡立てないように混ぜ合わせ、卵白を溶いて加え、粉ときな粉少々もさっくりと混ぜ、冷蔵庫で30分ねかせ
- ③ 天板に生地を波型に伸ばし、170℃で7~8分焼く。

□仕上げ

- ① スポンジ全面にラムシロップを塗り、手前に厚くポテトクリームを塗る。
芯になる所と向こう3分の1位の所にも黒豆を並べ、角切りにした金太郎芋のシロップ煮を散らして巻いていく。冷蔵庫でしばらく休ませてカットする。
- ② シロップ煮にした金太郎芋と波型シガレットを飾り、粉糖をふって仕上げる。