

さつまいものトリュフ

本物のトリュフは、芳香を持ったキノコの一つで、フランス料理に登場する世界三大珍味の一つです。19世紀に活躍したフランス人美食家サバラン Brillat-Savarin の料理本『美味礼賛』で取り上げて有名になった高価な食材です。もちろん、ここでいうトリュフとは、その球形の形態だけを意味するもので、本物のトリュフは使いません。秋の味覚であるさつまいもを使って混ぜて冷やすだけ、とても簡単な料理です。

【材料】 (10個+10個)分

- さつまいも 中2個(400g)
- ミルク板チョコレート 1枚(50g)
- ホワイトチョコレート 1枚(50g)
- 生クリーム 100cc
- レーズンなどドライフルーツ 30g
- ★ ココアパウダー(砂糖入りがベター) 適量
- ★ 粉糖(ホワイトチョコレート飾り用) 適量
- ★ シナモンパウダー 適量



【作り方】

1. さつまいもの皮をむき、1cmぐらいの輪切りにする。すぐに水を張ったボウルに入れ 10分程度アク抜きをする。
2. 1を耐熱皿に入れて、500Wの電子レンジで5~8分程度加熱する。または、塩をひとつまみ入れて中火で約20分茹でる。
3. 柔らかくなったさつまいもをマッシャーなどで熱いうちにつぶし、裏ごしする。ここに小さく刻んだドライフルーツを混ぜ入れる。
4. 3を二つに分ける(一つはミルクチョコレート用、もう一つはホワイトチョコレート用)。
5. 小鍋に生クリームを入れて温め、沸騰直前で止める。
6. その間にチョコレートを適当に砕いて小皿に入れて、電子レンジで1分加熱して溶かす。
7. 温めた生クリームも二つに分けて、一つはミルクチョコレート、もう一つにはホワイトチョコレートと一緒に、4に加え、それぞれよく混ぜる(柔らかさをみながら生クリームの量は加減する)。
8. 7を平らなアルミ容器に入れて、冷蔵庫で2時間程度冷やす。
9. 冷えて固まった8を、それぞれスプーンなどを使って2~3cm大のトリュフ状に丸くまるめる。
10. 9を器にのせ、ミルクチョコレートにはココアパウダーを、ホワイトチョコレートには粉糖をまぶして完成。