

菓子づくり 9 キウイフルーツタルト

ニュージーランド原産のキウイには、グリーンとゴールドの2種類があり、色だけでなく、含まれている栄養素も異なる。グリーンキウイは繊維質が豊富、ゴールドは糖度が高くビタミンCが豊富。日本では、ゴールドキウイは佐賀県と愛知県のみで栽培される。この2つを使った簡単タルトを紹介。

<input type="checkbox"/> キウイ グリーン+ゴールド	各1個
<input type="checkbox"/> タルト型(市販)	10個
<input type="checkbox"/> クリームチーズ	30g
<input type="checkbox"/> ヨーグルト	30g
<input type="checkbox"/> 生クリーム	30g
<input type="checkbox"/> グラニュー糖	10g
<input type="checkbox"/> レモン汁	少量
<input type="checkbox"/> 粉ゼラチン	2g+1g



【作り方】 12個分

1. 室温に戻したクリームチーズ 30g、ヨーグルト 30gをゴムベラなどでよく混ぜ、生クリーム 30gも加えて混ぜる。ここにグラニュー糖 10gを入れて、再び混ぜる。
2. グリーンキウイ 1/2 個を細かく刻み、レモン汁を加えた後、1の中に加える。
3. 粉ゼラチン 2gに大さじ 1 杯の水を加え、電子レンジ 500Wで 30 秒温める。
4. 2 に温めたゼラチンを加え、タルトカップに入れ、冷蔵庫で 2 時間程度冷やす(キウイが入ると、ゼラチンは固まらない)。
5. グラニュー糖 5g、水 10cc、粉ゼラチン少量を加え、電子レンジ 500wで 20 秒加熱し、ナパージュをつくる。
6. 飾り用に残っていたグリーンキウイ 1/2 個とゴールドキウイ 1 個を適当な大きさに切って、4 の上に飾り、ナパージュを刷毛で塗って完成。

菓子づくり 10 さくらんぼタルト

「初夏のルビー」と言われるさくらんぼ。国内生産量は、山形県、北海道、山梨県で9割以上を占める。中でも山形県東根市だけで全国の8割を生産。「佐藤錦」がよく知られるが、最近では、「佐藤錦」より大粒で、赤みの濃い「紅秀峰」「紅きらり」も人気。だが、そろそろ収穫も終わり、値下がりがした「佐藤錦」を使ったタルトを紹介。でも、中身を先のクワイからさくらんぼに変えただけで至って簡単です。

<input type="checkbox"/> さくらんぼ（佐藤錦）	1パック
<input type="checkbox"/> タルト型(市販)	10個
<input type="checkbox"/> クリームチーズ	30g
<input type="checkbox"/> ヨーグルト	30g
<input type="checkbox"/> 生クリーム	30g
<input type="checkbox"/> グラニュー糖	10g
<input type="checkbox"/> チェリー缶詰（シロップ漬け）	適量
<input type="checkbox"/> レモン汁	少量
<input type="checkbox"/> 粉ゼラチン	2g+1g



【作り方】 12個分

1. 室温に戻したクリームチーズ 30g、ヨーグルト 30gをゴムベラなどでよく混ぜ、生クリーム 30gも加えて混ぜる。ここにグラニュー糖 10gを入れて、再び混ぜる。
2. 市販のチェリー缶詰(シロップ漬け)から実を取り出し細かく刻み、1に加えて混ぜる。
3. ストローをさくらんぼに刺して、種を取り除く。
4. 粉ゼラチン 2gに大さじ1杯の水を加え、電子レンジ 500Wで 30秒温める。
5. 2に温めたゼラチンを加え、タルトカップに入れ、タルト全体を覆うように、さくらんぼを飾り、冷蔵庫で2時間程度冷やす。
6. 2で使ったチェリーのシロップ 10cc、グラニュー糖 5g、粉ゼラチン少量を加え、電子レンジ 500wで 20秒加熱し、ナパージュをつくる。ナパージュを刷毛で塗って完成。