

いちごまん

・出来上がり個数：6個分

・作業時間：120分

【材料】

(いちごあん)

白あん 180g
冷凍いちご 100g

(中華まん生地)

薄力粉 240g
砂糖 30g
ドライイースト 2g
ベーキングパウダー 5g
スキムミルク 5g
ぬるま湯(40℃前後) 120cc
サラダ油 10g

食用色素(赤・緑) 適量



a

【作り方】

- ①鍋に解凍した冷凍いちご、白あんを入れ鍋底に白い幕が張るくらいまで混ぜながら加熱する。(弱～中火 約10分・炊き上がり目安220g)。
- ②皿などにあんを小分けにして、濡れた布巾をかけて、粗熱をとる。
- ③aを入れたボウルに40℃前後のぬるま湯を入れゴムベラで混ぜる。
- ④粉気がなくなってきたらサラダ油を加え混ぜる。
- ⑤台に出し、生地の表面がなめらかになるまでこねる。
- ⑥10g・60g・残り(330g)に分ける。
- ⑦粉末色素は皿に出し、少量の水(分量外)で溶く。
- ⑧60gに緑の着色をする。
- ⑨残り生地(330g)に赤で着色する。
- ⑩生地をボウルに入れラップをかけ、一次発酵(室温約30分)。
- ⑪粗熱が取れたあんを35gずつにし、丸めておく。
- ⑫緑生地は3等分にして丸め直す。
- ⑬ピンク生地は6等分に分割し丸め直す。
- ⑭めん棒で中心がやや厚くなるように直径12cmくらいに広げる。
- ⑮いちごあんを中心にのせる。
- ⑯生地をかぶせながら包み形を整えクッキングシートにのせる。
- ⑰緑の生地を直径7cm位に伸ばし半分に分ける。
- ⑱スケッパーでジグザグに切り、ヘタを作る。
- ⑲生地につけて、いちごの形にする。
- ⑳竹串でいちごの模様をつける。または白生地を小さく切り丸めてつける。
- ㉑蒸し器に並べ、ラップをかけ二次発酵(室温約20分)。
- ㉒蒸し器にのせて蒸気が上がってから蓋をして強火で10分蒸す。

いちごのクランブルタルト

- ・出来上がり個数：15cm角 1台分
- ・作業時間：90分

【材料】

| | | |
|---|-----------------|--------|
| a | バター（食塩不使用） | 75g |
| | きび砂糖 | 55g |
| | アーモンドパウダー | 55g |
| | シナモンパウダー | 小さじ1/2 |
| | 薄力粉 | 100g |
| | 冷凍いちご | 130g |
| | クリームチーズ（1cm角切り） | 60g |
| | 粉糖（溶けにくいタイプ） | 3g |
| | ピスタチオ（粗みじん切り） | 2g |
| | 生クリーム（お好みで） | 50g |



【作り方】

- ①バター（75g）は5mmにスライスし、室温に出しておく。
 - ②冷凍いちご（130g）は解凍し、ペーパーなどで水気を除いておく。
 - ③クッキングシートを30×30cmに切り、15×15cmの型紙を折る。
 - ④ボウルに、アーモンドパウダー・きび砂糖・シナモンパウダーを入れ、混ぜる。
 - ⑤室温に戻したバターを加え、スケッパーでなるべく小さく刻む。
 - ⑥薄力粉をふるい入れ、指先でこすり合わせるようにし、そばろ状にする。
 - ⑦型に2/3量を入れる。
 - ⑧水気を切ったいちご、1cm角のクリームチーズを全体に散らし入れる。
 - ⑨残りの生地を全て入れ、天板にのせオーブンで焼く。
- ※電気オーブン 180℃ 45～50分/ガスオーブン 170℃ 45～50分
- ⑩粗熱が取れたら型からはずす。
 - ⑪粗みじん切りにしたピスタチオをのせ、粉糖を全体にかける。
 - ⑫縦・横それぞれ3等分に切る。
 - ⑬皿に乗せ、7～8分に泡立てた無糖の生クリームを添える。

いちごのテリーヌ

出来上がり個数：18×9×高さ6cmのパウンド型1台分

作業時間：90分 冷やし時間50分

【材料】

(いちごゼリー)

| | |
|---------|-------|
| 冷凍いちご | 150g |
| ブルーベリー | 40g |
| 水 | 50cc |
| 白ワイン | 50cc |
| 砂糖 | 40g |
| レモンの絞り汁 | 小さじ2 |
| レモンの皮 | 1/4個分 |
| 粉ゼラチン | 5g |
| 冷水 | 20cc |

(ヨーグルトムース)

| | |
|-----------|------|
| 冷凍いちご | 200g |
| 砂糖 | 30g |
| 粉ゼラチン | 8g |
| 冷水 | 32cc |
| プレーンヨーグルト | 50g |
| 生クリーム | 70g |



【作り方】

- ①粉ゼラチン(5g)は冷水(20cc)に入れて、冷蔵庫でふやかしておく(10分～)。
- ②レモンは塩(分量外)でこすり洗いする。
- ③皮を1/4個分すりおろす。
- ④半分に切り絞り汁を小さじ2絞る。
- ⑤鍋に、水・白ワイン・砂糖を入れ沸騰させる。
- ⑥火を止め、レモンの絞り汁・レモンの皮を加える。
- ⑦ふやかしたゼラチン(5g)を加え、よく混ぜ溶かす。
- ⑧ボウルに移し、冷水にあてとろみがつくまで冷やす。
- ⑨冷凍いちご(150g)は解凍し、大きいものは半分に切る。
- ⑩いちご・ブルーベリーを型にバランス良く入れ、とろみをつけた液を流し入れて、冷蔵庫で冷やす(20分～)。
- ⑪粉ゼラチン(8g)は冷水(32cc)に入れひと混ぜし、冷蔵庫でふやかしておく(10分～)。
- ⑫耐熱容器に冷凍いちご(200g)を入れ、ラップをかけ電子レンジで加熱し(500W 2分)、フォークの背で果肉を潰す。
- ⑬ボウルに移し、砂糖(30g)・ふやかしたゼラチン(8g)を加えよく混ぜ溶かす。
- ⑭冷水にあてとろみがつくまで冷やす。
- ⑮生クリーム(70g)を7～8分立てにする。
- ⑯プレーンヨーグルトを加え混ぜ、生クリームを2回に分けて加え混ぜる。
- ⑰冷蔵庫で冷やした型の上に流し入れ、冷やす(30分～)。
- ⑱冷え固まったら沸騰したお湯に5秒ほどつける。
- ⑲裏返して型から外す。