



「いわたトマトの輝き」

JA 遠州中央
スイートピュアトマト



第1回「いわたスイーツコンテスト」最優秀賞 受賞作品

6 cm セルクル 8 個

Biscuit genoise (ビスキュイジェノワーズ) 15cm×20cm 板状 180℃ 10~15mn.

卵 2 個 グラニュー糖 55g 薄力粉 60g 無塩バター 14g

Tomate confit (トマトコンフィ)

高糖度中粒トマト 8 個 湯むきし横ハーフカット種を取る (ヘタ側使用) オリーブオイル少量 100℃ 1 h

Tomate pocher・Gelee (トマトポシェ・ジュレ)

湯むきし横ハーフカット種を取る (上側使用) 白ワイン 200cc トマト汁 (種の部分) と水合わせて 300cc グラニュー糖 90g 板ゼラチン 10g

Bavarois (ババロア)

牛乳 80cc 生クリーム 20cc 卵黄 1 個 グラニュー糖 30g 板ゼラチン 5g 生クリーム 60cc 卵白 1 個 グラニュー糖 10g

作り方

1. セルクルの底にビスキュイジェノワーズをくり抜き詰める。
2. トマトは湯むきし、横にハーフカット 種を取り除く。
3. 2のヘタ側トマトをオリーブオイルを少量かけ 100℃のオーブンで1時間火を入れる。
(トマトの数によって、温度・時間を調節し、水分を充分とばし乾燥ぎみに仕上げる。)
4. 2の上側トマトは、白ワイン、2のトマトの種と汁と水、グラニュー糖を火にかけ、沸いたその中に加え、すぐボールに移し、汁ごと氷水で冷ます。冷めたら冷蔵庫で 6 時間漬けて置く。(熱でトマトをつぶさないこと。)
5. 1に冷ました3をのせ、ババロア(アングレーズ、ゼラチン、ホイップクリーム、メレンゲ)を作り、その上に入れ、冷やし固める。
6. 5の上に汁をきった4のトマトをのせる。
7. 4の汁を温め、水で戻した板ゼラチンを加え溶かし、ボールに濾し、氷水で冷やす。
8. 6に7を入れ、冷やし固める。

ふじのくに食の都づくり仕事人 Restaurant Mitsu 石川光博