

## 滑らかなプリンとパッションフルーツの種のコントラストが面白い パッションフルーツのプリン ココナッツのクリームと米粉アイス

調理時間：約45分

### 材料(4人前)

■パッションフルーツプリン材料  
パッションフルーツ果肉 125g  
白ワイン 25cc  
はちみつ(マテバシイ) 30g  
全卵 90g  
グラニュー糖 20g

■ココナッツクリーム材料  
ココナッツピューレ※ 50g  
38%生クリーム 50g  
グラニュー糖 10g

■米粉アイス(作りやすい分量)  
牛乳 300cc  
38%生クリーム 200cc  
米粉 10g  
グラニュー糖 80g  
はちみつ(百花蜜) 25g

※10%加糖の物

### 富山 勉シェフのコメント



プリンその物だけだとかなり強烈なイメージです。ココナッツのクリームと、滑らかな米粉アイスで優しく、種も入って見た目も食感も楽しく。プリンにはレモンなどの柑橘系も代用できます。

## 酸味の効いたパッションフルーツ、 さっぱりとしたリコッタ、甘さのピスタチオジェラートのコンビネーション パッションフルーツのカッサータ

調理時間：約180分

### 材料(10人前)

パッションフルーツ 300g  
38%生クリーム 100cc  
グラニュー糖 40g  
リコッタチーズ 125g  
チョコレート  
(カカオ成分55%) 40g  
ドライイチジク 1個  
レーズン 20g  
落花生 20g  
卵黄 1個分  
はちみつ 20g

■盛り付け  
サヴォイアルディ※ 10本  
レモンの皮 適量  
ピスタチオジェラート 適量  
ミント 適量

※イタリアのフィンガービスケット

### 作り方

- 【下準備】パッションフルーツは種と果汁を分離しておく。チョコレート、ドライイチジク、レーズン、落花生は刻んでおく。
- リコッタチーズにチョコレート、ドライイチジク、レーズン、落花生、はちみつ、卵黄を加え混ぜ合わせる。
- 生クリームにグラニュー糖を加え、冷やしながらか7分立てに泡立てる。
- Step2と3を混ぜ合わせて、容器に入れ冷凍庫で凍らせる。
- パッションフルーツの種のうち1/3を果汁に戻す。湯せんにかけ55℃まで温めふやかしたゼラチンを入れて氷を当てて冷ます。
- グラスもしくは容器にパッションフルーツのピューレを流し入れ、アイスクープもしくはスプーンですくったStep4をいれる。トップにピスタチオのジェラートを入れる。
- サヴォイアルディ、ミントを添え粉糖をかけて、グラスの淵にレモンの皮を飾って完成。

### 東條吉輝シェフのコメント



パッションフルーツの酸味を活かし落花生の食感を加えた甘さのあるカッサータとピスタチオのジェラートを合わせた夏らしいイタリアのデザート。落花生をそのまま使う事で香りのバランスが良くなる。パッションフルーツの種の量を調整してカッサータとのバランスを取ってやるといい。



### 作り方

- 【下準備】全卵は溶きほぐして、こしておく。
- 【パッションフルーツプリン】白ワイン、はちみつ、グラニュー糖を鍋に入れ、軽く沸かして溶かし、冷やしておく。
- Step2と果肉、こした全卵を合わせ、器に分ける。スチームコンベクションを95℃、95%スチームに設定し約20分蒸す。(なければ蒸し器で蒸す)
- プリンに火が入ったら冷やして置く。
- 【米粉アイス】牛乳に米粉を加え、よく混ぜ、グラニュー糖、蜂蜜も加え鍋に移す。
- 火にかけ、混ぜながら沸かし、とろみを付け、冷やす。生クリームと合わせ、アイスクリームマシンで回す。
- 【ココナッツクリーム】ココナッツピューレ、38%生クリーム、グラニュー糖をボウルに入れ氷を当てながら軽く泡立てる。
- 冷えたプリンにココナッツクリームをかけて、米粉アイスを盛って完成。

## ちょっと贅沢な大人のデザート。ディナーの後にどうぞ パッションフルーツのクーロン

調理時間：約60分

### 材料(5人前)

■パッションフルーツソース材料(12個分)  
パッションフルーツ果肉 90g  
ホワイトチョコレート 60g  
38%生クリーム 60g  
グラニュー糖 10g

■米粉を使ったチョコレート生地(5個分)  
チョコレート※ 75g  
バター 25g  
米粉 60g  
卵黄 2個  
グラニュー糖 74g  
卵白 2個

■盛り付け  
ヴァニラアイスクリーム 適量

※カカオ71%を使用

### 作り方

- 【下準備】ホワイトチョコレートは細かく刻んでおく。
- 【ソース】ボウルにホワイトチョコレートを入れておく。鍋で38%生クリームを沸かし、ホワイトチョコレートのボウルに加え少し待ってから空気を入れない様にまぜる。
- Step2にパッションフルーツの果肉とグラニュー糖を合わせる。直径3.5cmのセルクルに12等分して冷凍する。
- 【生地】ボウルに入れたチョコレートとバターを湯せんで溶かす。ほぐした卵黄を加え良く混ぜ合わせ、米粉を加える。
- 別のボウルでメレンゲを作る。チョコレートのボウルへメレンゲを2、3回に分けて入れ、その都度ゴムベラで合わせる。
- プリンカップにたっぷりバターを塗り、絞り袋で底だけに生地をうすく絞る。冷凍したソースをその中心に載せる。ソースの回りと上に残りの生地を絞り冷凍する。
- 180℃のオーブンで20分程焼き、1〜2分休ませる。
- 皿に載せ、ヴァニラアイスクリームを添えて完成。熱々のうちがおすすぬ。



### 富山 勉シェフのコメント



濃厚に見えて実は軽やか。米粉を使った生地だからです。その分、中のソースにコクを持たせたくてホワイトチョコレートを加えました。一度冷凍してからそのまま焼きます。パッションフルーツソースはイチゴやレモンでも代用可能。生地をホワイトチョコレートに代えて、紅茶のみじん切りを加えても。

## リッチな味わいなのに、どこか懐かしい。ティータイムにぴったり ピーナッツとサツマイモのフィナンシェ

調理時間：約60分

### 材料(35個)

落花生 104g  
グラニュー糖 75g  
米粉 17g  
はちみつ(百花蜜) 3g  
全卵 80g  
無塩バター 66g  
サツマイモ 約2本

■仕上げ用シロップ  
グラニュー糖 25g  
水 50g  
ラム酒 30g

### 作り方

- 【下準備】落花生は芯までしっかりローストしておく、皮は剥かない。サツマイモはローストし長さ3cm位の太目の拍子木切りにする。
- ローストした落花生とグラニュー糖をフードプロセッサーに入れ回す。ボウルに移し、米粉、はちみつ、全卵を加え混ぜ合わせる。
- バターを鍋に入れホイッパーで混ぜながら薄茶色にし、50℃まで温度をさげる。Step2のボウルに加えよく混ぜ、絞り袋に入れる。
- 舟の型にバターをたっぷり塗り、生地を10gずつ絞り、サツマイモをのせる。
- 200℃のオーブンで約16分焼く。型から外し冷ましておく。
- グラニュー糖、水を鍋に入れ、沸かして溶かし、冷ましておく。ラム酒を加えシロップとする。
- 焼けたフィナンシェをシロップにくぐらせ、網にあげておく。水分が落ち着いたら完成。



### 富山 勉シェフのコメント



落花生の芯が色づくまでローストし、香ばしく仕上げました。ローストしたサツマイモは滑らかさを。焦がしバターも入って贅沢な味わいです。サツマイモの代わりに干芋やバナナでも。生地はアーモンドパウダーで代用できます。

## ビターな苦さとサツマイモの甘さが売りの大人なデザート

### サツマイモとビターチョコのテリーヌ

調理時間：約180分

#### 材料(テリーヌ型1/2ヶ分)

サツマイモ	620g
チョコレート (カカオ成分85%配合)	100g
卵黄	1個分
全卵	1個分
38%生クリーム	20g
無塩バター	20g
■ソース	
ブルーベリー	125g
ラズベリー	125g
グラニュー糖	100g
水	50cc
■盛り付け	
ミント	適量
粉糖	適量
ココアパウダー	適量

#### 作り方

- 【下準備】サツマイモは皮付のまま蒸して、皮をとり、つぶしてペースト状に。チョコレートは湯せんで溶かす。無塩バターは常温でポマード状に。
- 蒸してペーストにしておいたサツマイモに全卵、卵黄、生クリーム、バターを加え、さっくりと均一に、まぜ合わせる。
- Step2に湯せんで溶かしたチョコレートを合わせ、層になるようにさっくりとまぜる。
- テリーヌ型に分量外の溶かしバターを塗り、クッキングシートを張りStep3を注ぎ込む。空気を抜き、アルミを被せ、蓋をして100°Cのスチームオーブンで2時間火を入れる。
- ソースを作る。ブルーベリーとラズベリーを鍋に入れ、水とグラニュー糖を加え沸かす。沸いたら弱火にして3分煮る。
- テリーヌが冷えたら型から出し、薄目にカットする。ソースをかけ、飾りにミント、粉糖、ココアパウダーを散らす。



#### 東條吉輝シェフのコメント

甘さのあるサツマイモの味をシンプルに活かすためにカカオ成分85%配合のビターチョコレートを合わせる。100°Cのスチームオーブンでじっくり2時間火入れしてやるとねっとりとした食感と香りとカカオの苦みのバランスが取れる。チョコとサツマイモは層になるようにさっくりまぜるのがポイント。



## ゴルゴンゾーラチーズと落花生 米粉のタルト

調理時間：約30分

#### 材料(15cm型1台分)

■タルト生地(3台分)	
米粉	180g
塩	少々
グラニュー糖	10g
無塩バター	100g
はちみつ	10g
卵	1個
■タルトの中身(1台分)	
ゴルゴンゾーラ	40g
グラニュー糖	20g
はちみつ	15g
生クリーム	60cc
牛乳	60cc
落花生	25g
小麦粉	6g
卵黄	1個
■カラメルソース(1台分)	
グラニュー糖	50g
水	25cc
落花生	30g
■ホイップクリーム	
生クリーム	100cc
グラニュー糖	8g
ラム酒	適量

#### 作り方

- タルト生地の材料をボウルに入れまぜ合わせる(バターは室温で柔らかくしておく)。タルト型に伸ばし、型に入れて170°Cのオーブンで4~5分空焼きする。
- ボウルにグラニュー糖と卵黄を入れ、よくまぜ合わせる。小麦粉、落花生、はちみつを加える。
- 鍋に牛乳、生クリーム、ゴルゴンゾーラを入れ弱火にかけ、チーズが溶けたらボウルに加えてまぜ合わせる。
- 中身を鍋に戻し弱火にかける。へらでかきまぜながらとろみをつけていく。
- トロトロになったら空焼きしたタルト型に流し込み170°Cのオーブンで15~20分焼く。
- ホイップクリームは分量の材料を泡立てる。
- 鍋にグラニュー糖を入れ弱火にかけ、飴色になったら水と落花生を加える。タルトのソースは食べる直前に、ホイップクリームを添える。

#### 小林孝好シェフのコメント

カラメルは召し上がる直前にかけましょう。生地は卵以外の材料をフードプロセッサーにかけて良くまざったら卵を加えてまとめるのが簡単です。ボウルでまぜる場合はバターを室温に戻してから他材料を混ぜ合わせましょう。



## はちみつのカタラーナ

調理時間：約80分

#### 材料(10人前)

全卵	2個
卵黄	8個
35%生クリーム	600cc
牛乳	150cc
グラニュー糖	100g
はちみつ	250g
ラム酒	100cc
湯せん用のお湯	適量
ブリュレ用のきび砂糖	適量

#### 作り方

- 全卵と卵黄をボウルに入れ、そこにグラニュー糖、はちみつを入れホイッパーで合わせる。湯せん用にお湯を沸かす。
- 35%生クリーム、牛乳を鍋に入れ弱火で70°Cまで温める。
- Step1にStep2を少しずつ入れながらホイッパーで泡が立たない様にかきまぜる。合わせたらラム酒を入れる。
- こし器に通し、長さ28cm、容量1.1Lのテリーヌ型に入れる。表面に泡があればキッチンペーパーを表面に浮かべて吸い取る。
- テリーヌ型の高さの8分目まで湯せんを張り、フタをせずに150°Cのオーブンで50分加熱する。
- 火が入ったら氷水に当てて冷やし、中身が冷えたら1日冷凍庫に入れ、凍らせる。
- 中身が完全に凍ったら、テリーヌ型から抜き、2cmの厚さにカットする。
- カットした断面にきび砂糖を厚めにまぶし、バーナーで炙り、ブリュレする。皿に盛り、完成。

#### 飯嶋優太シェフのコメント



材料を合わせるタイミングとオーブンの温度と時間がコツです。



## サツマイモのモンブラン

調理時間：約60分

#### 材料(約10個分)

■タルト生地	
卵	1個
米粉	180g
塩	適量
グラニュー糖	10g
無塩バター	100g
はちみつ	10g
■カスタードクリーム	
卵黄	2個
牛乳	160cc
生クリーム	60cc
グラニュー糖	36g
小麦粉	12g
ラム酒	少々
■サツマイモクリーム	
サツマイモ	400g
生クリーム	100cc
牛乳	80cc
グラニュー糖	20~30g
■中に入れる具材	
サツマイモ	100g
落花生	20g
■ホイップクリーム	
生クリーム	50cc
グラニュー糖	4g
ラム酒	少々
■チュイル	
無塩バター	10g
落花生	22g
小麦粉	8g
グラニュー糖	20g
■仕上げ用	
粉糖	適量

#### 作り方

- 【下準備】タルト生地用の無塩バターは室温に戻す。サツマイモクリーム用のサツマイモは焼きイモにして裏ごし。中に入れる具材のサツマイモはサイコロカットにし、落花生は粗く刻む。チュイル用の無塩バターは溶かしバターにしておく。
- タルト生地の材料をボウルに入れまぜ合わせる。薄くのはし8cmくらいのセルクル型で切り取り、180°Cのオーブンで7~8分焼く。
- カスタードクリームは、卵黄とグラニュー糖をボウルに入れ良くまぜ合わせる。小麦粉を加えまぜる。
- 沸かした牛乳・生クリームを加え、すべてを鍋に入れ弱火でとろみをつけて裏ごしする。ラム酒を加え、冷ましておく。
- サツマイモクリームは、牛乳、生クリーム、グラニュー糖を鍋に入れ沸かす。裏ごしたサツマイモを加えゆっくり弱火で練るように水分量を調整する。
- ホイップクリームは分量の材料を泡立てる。
- 【チュイル】すべての材料をまぜ合わせ、オープンシートに薄くのはし150°Cのオーブンできつね色になるまで焼く。冷ましてからお好みの大きさにする。
- 【仕上げ】タルト生地にカスタードクリーム、サツマイモ、落花生、ホイップクリームをのせる。その上からサツマイモクリームを細くのせる。
- 仕上げに粉糖を振り、チュイルをのせて完成。



#### 小林孝好シェフのコメント



細かい作業が多いですが一つ一つ丁寧に作りましょう。



# レシピ考案 シェフ 1 yuta iijima

## 飯嶋 優太 シェフ

自由が丘のイタリアンレストラン「INOW」にて約9年間勤務し、シェフとして経験を積む。その後、独立開業を果たし、2013年12月、自由が丘に「肉Bistro INOW&MONI」を開店。

この企画に参加したことで出身地である千葉県に貢献でき大変感謝しています。袖ヶ浦市では畜産物、野菜、果物に力を入れている事、それは当店肉ビストロとの共通点でもあります。

http://r.gnavi.co.jp/njuhpsz0000/

+レシピメニュー+



本マグロの低温コンフィ  
〜パッションミソース〜



パッションフルーツ  
アイスキャンディー



はちみつのカタラーナ

# レシピ考案 シェフ 2 takayoshi kobayashi

## 小林 孝好 シェフ

19歳から料理の世界へ。宝塚アモーレアペーラで3年間修業後イタリアンの名門青山サバティーニに入社。25年間ローマ料理を学ぶ。ローマ本店でもその腕をふるい、帰国後、青山店の料理長を経て2010年麻布十番にVISORIDEを開業。現在は目黒にて、リストランテ小林のオーナーシェフとなる。イタリアとワインとワンコが大好き！最近ではイタリアオペラと宝塚歌劇にちょっぴり夢中な50代。

http://r.gnavi.co.jp/j0u2azh70000/

+レシピメニュー+



パッションフルーツの  
エスニックソース



落花生の  
パーニャカウダソース



米粉のクレープ



サツマイモと落花生のニョッキ  
クリームソース



パッションフルーツ 落花生  
それぞれをジェラートに



ゴルゴンゾーラチーズと落花生  
米粉のタルト



サツマイモのモンブラン



# レシピ考案 シェフ 3 yoshiki tojo

## 東條 吉輝 シェフ

都内イタリアンにて勤務後、オーストラリア、ニュージーランド、イタリアにて現地勤務。帰国後、2013年12月にリストランテ・ベリーニ・アダージオのシェフとしてオープンに至る。海外の多様な食材を扱った経験を活かし、トスカーナ料理を基本とした日本で獲れる豊かな食材の味を引き出した料理を提供しています。なるべく国産を使いながら自ら生産者の元に出向き、安心できる良い食材をお客様の元へ届けられる様、心掛けています。

http://r.gnavi.co.jp/m0zzcdcw0000/

+レシピメニュー+



パッションフルーツと  
ローズマリーのドレッシング



レタスとサルシッチャの  
ストウフアート



米粉のニョッキ・  
アツラ・カルボナーラ



パッションフルーツの  
カッサータ



サツマイモとビターチョコの  
テリーヌ

# レシピ考案 シェフ 4 tsutomu tomiyama

## 富山 勉 シェフ

高校卒業までは剣道バカ。料理道を志し調理師学校へ。卒業後、東京 京橋のシェイノに就職。赤坂ビストロボンファムへ移り1992年からスーシェフ、2006年にはシェフへ就任、そして2009年にビストロボンファムを買い取り、オーナーシェフとなる。

“レストランの味をビストロで”をコンセプトに、ワイン会や食材フェア、イベントなども行っています。

http://r.gnavi.co.jp/e904800/



+レシピメニュー+



平目のポワレ レタスと米粉の  
バターソース レタスのサラダ



鴨胸肉のロースト  
ビーナッツソース



パッションフルーツのプリン  
ココナッツのクリームと米粉アイス



パッションフルーツの  
クーロン



ビーナッツとサツマイモの  
フィナンシェ