

# ぱーしモンブラン

- I 材料 柿クリーム : 柿 380g 生クリーム 200ml ラム酒小 1/2~1 砂糖 10g  
柿のキャラメリゼの汁大さじ1.5
- スポンジ : 卵 2個 薄力粉 60g 砂糖 60g バター15g
- 餡 : 生白あん 80g 砂糖 40g 福来みかんジャム 12g
- 柿のキャラメリゼ : 柿 1個 グラニュー糖 50g 水大1
- 飾り用 : 5mm 角に切った柿

## II 作り方

### <スポンジ>

- ①型に敷紙をしいて準備をする。
- ②ボールに卵をとき、砂糖を加え人肌に温めた後、ハンドミキサーで混合する。生地で文字が書けるくらい良く泡立て、最後は低速で1分くらい回して、きめを整える。
- ③薄力粉をふるい入れ、さっくりと混ぜつやが出たら、溶かしバターを混ぜる。
- ④型に流し170℃のオーブンで25分ほど焼く。

### <柿のキャラメリゼ>

- ①砂糖を鍋に入れ、水を大さじ1入れて中火にかける。
- ②泡立ってきたら、ゴムべらで軽くかき混ぜ均一にする。
- ③焦げ目が全体についたら、火を止め、小さく三角にスライスした柿を入れ混ぜておく。

### <柿クリーム>

- ①柿の皮・種を除き、ミキサーにかけ、鍋に入れて2/3位になるように煮詰める。
- ②裏ごしして冷ます。
- ③生クリームを氷水に当てながら、砂糖を加えてホイップクリームを作り、柿ペーストと合わせ柿のキャラメリゼの汁、ラム酒を加えて柿クリームを作る。

### <福来みかんジャム入り餡>

- ①生白あんと砂糖を鍋に入れ、水を少々入れて火にかける。
- ②加えた水分が飛ぶくらいまで、ゴムべらで混ぜながら煮詰める。
- ③火から下ろし、あら熱が取れたら福来ミカンジャムを加えて練る。

### <整形>

- ①スポンジを直径4cm位、厚さ1cm位に切り、2枚を土台にする。
- ②スポンジ1枚をカップに置き、柿クリームを絞る。
- ③もう1枚のスポンジを載せ、ジャムを塗り、ふくれミカン餡20g位を甘食の形に整え、載せる。
- ④生の柿を5mm角に切り5~6個餡にくっつけ、柿のキャラメリゼエキスを垂らす。
- ⑤柿クリームを絞り出し、キャラメリゼした柿もしくは5mm角に切った柿を飾る。



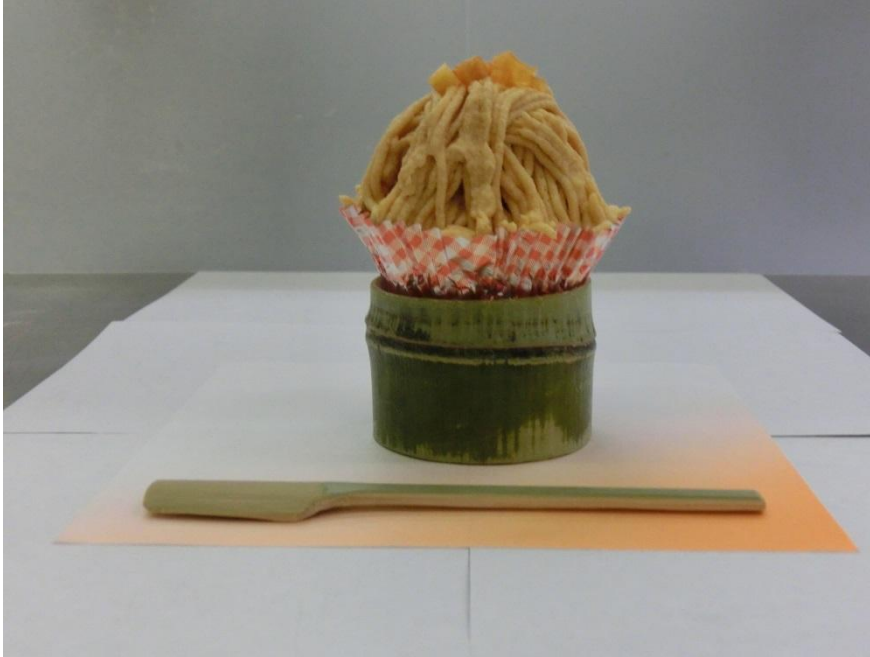
柿のキャラメリゼ



柿クリーム



ふくれミカンジャム入り餡



## 名付けて **パーシモンブラン**

柿は英語で perssimon (パーシモン)

パーシモンで作ったモンブランだから、パーシモンブランと名付けました。

写真のお皿とスプーンは、環境緑地科で竹の加工をやっているチームに作ってもらいました。

柿は高校生にとって、あまり好んで食べない果物ですが、あちこちの庭先になっているものです。しかし、世の中には柿のお菓子は少ない！それなら柿でおいしいお菓子を作ることに挑戦してみようと思ったのです。

柿臭さがお菓子に合いにくかったので、柿をペーストにして、生クリーム、ラム酒を合わせ、さらにキャラメリゼによって苦味も入れた柿クリームにしてみました。

柿は日本原産の果物であり、和のテイストのお菓子にしたいと考えました。また、酸味がない果物なので、地元名産の福来ミカンを使うことで、柑橘のさわやかさが合うのではないかと思いました。

これらを考え合わせ、形は洋菓子のモンブランでありつつ、中には白餡とふくれミカンジャムを練った餡を入れ、和のテイストのモンブランにしてみました。

茨城県立真壁高等学校

茨城県桜川市真壁町 210

TEL 0296-55-3715

<http://www.makabe-h.ibk.ed.jp>