

## 【タイトル】四季の奏で スイートメモリーのカルテット

春恋かるかん・夏の日差しのケーキサレ・秋色おさつモンブラン・望郷のあんみつ



### 1 春恋かるかん (2人分)

【材料】かるかん粉 20g、水 10cc、卵白 1/2個分、ゆで卵黄身 1/2個分

【作り方】やまいも 20g、そらまめ 4粒、砂糖 30g、桜花塩漬け 2本

- ① やまいもをすりおろし、砂糖、水を加えて混ぜる。
- ② 卵白を泡立てて①に加えて混ぜる。
- ③ ②にかるかん粉を加えて混ぜる。
- ④ ③を3等分する。
- ⑤ ④の1/3に黄身のうらごしたものを混ぜる。
- ⑥ ④の1/3に茹でてうらごしたそらまめを混ぜる。
- ⑦ 2つのかるかん型に塩抜きした桜花塩漬けを1本ずつ置き④の何も混ぜていない1/3を半分ずつ入れる。(かるかん型は水で濡らしておく。)
- ⑧ ⑦に⑤を半分ずつ入れる。
- ⑨ ⑦に⑥を半分ずつ入れる。
- ⑩ 蒸し器で10分くらい蒸す。
- ⑪ 型から取り出し、さかさまにして桜の花を上にして器に盛る。



### 2 夏の日差しのケーキサレ (2人分)

【材料】薄力粉 30g、ベーキングパウダー 小さじ1/3、砂糖 5g、マヨネーズ 20g  
ケチャップ 5g、プロセスチーズ 20g、スキムミルク 5g、牛乳 10cc  
卵 小1個、レモン汁 小さじ1/2、オリーブオイル 大さじ1/2、バジル粉末 少々  
粗挽きこしょう 少々、じゃがいも 1/2個、ミニトマト 4個、いんげん 2本

【作り方】

- ① 砂糖、スキムミルク、オリーブオイル、牛乳、マヨネーズ、ケチャップを混ぜる。
- ② ①にバジル粉末、粗挽きこしょうを混ぜる。
- ③ 卵を泡立てる。
- ④ ②と③を合わせ、レモン汁を加える。
- ⑤ ふるった薄力粉、ベーキングパウダーを④にさっくり合わせる。
- ⑥ チーズは5ミリ角に切る。
- ⑦ じゃがいもは1センチ角に切り、茹でておく。
- ⑧ ミニトマトは2つに切る。
- ⑨ いんげんは茹でて小口切りにする。
- ⑩ ⑤に⑥⑦⑧⑨を混ぜ合わせる。生地と具を交互に重ねる。
- ⑪ 型に流し入れ、180℃に予熱しておいたオーブンで20分くらい焼く。
- ⑫ 焼きあがったら、2つに切り分ける。



### 3 秋色おさつモンブラン（2人分）

【材料】 さつまいも 皮付き 100g、卵黄 1/2 個、砂糖 大さじ1、生クリーム 大さじ 1/2  
バター 5g、ラム酒 数滴、シナモンパウダー 少々、プレーンビスケット 2枚  
すももジャム(又は好みのジャム) 大さじ2、牛乳 100cc、砂糖 大さじ2  
アガー 付属スプーン1弱、バニラエッセンス 数滴

#### 【作り方】

##### 1. ミルクゼリーを作る。

- ① 鍋に牛乳、砂糖、アガーを入れてよく混ぜてから、火にかける。
- ② ①が軽く沸騰したら、火を止める。
- ③ 器の底にジャムをしき、細かく砕いたビスケットをのせておく。
- ④ ②の粗熱が取れたら、③に注ぎ、冷蔵庫で冷やす。

##### 2. いものモンブランを作る。

- ⑤ さつまいもは洗って1センチくらいの厚さの輪切りにして茹でておく。
- ⑥ 茹であがったら、1切れは飾り用に残し、他は皮をとり、裏ごす。
- ⑦ ⑥に卵黄、砂糖、生クリーム、バター、ラム酒、シナモンを混ぜる。
- ⑧ モンブランの種ができたら、モンブラン用の口金で、④の上に絞り出す。



### 4 望郷のあんみつ（2人分）

【材料】 かぼちゃ 正味 20g、だんご粉 8g、紫いも 正味 20g、だんご粉 8g  
そば粉 10g、だんご粉 10g、山芋（すりおろし） 小さじ 1/2、だんご粉 20g  
小豆あん 60g、黒みつ 30g、きなこ 大さじ2、抹茶 小さじ 1/2 弱

#### 【作り方】

- ① 器の底に黒みつをしき、きなこを振りかけておく。
- ② 4種類の団子を作る。かぼちゃ、紫いもは茹でるか、レンジにかけて柔らかくして、それぞれだんご粉を合わせ、水を適宜加えてまとめる。
- ③ 何も混ぜないだんご粉だけのものも作る。
- ④ そば粉とだんご粉、おろした山芋を混ぜてまとめる。
- ⑤ ②③④の4色の団子をそれぞれ6等分にし、球状に丸めて茹でる。
- ⑥ 茹で上がったら、ざるにあげて水気を切る。
- ⑦ あんを山のような三角錐に形作り、①の中央に置き、抹茶を茶こしでふりかける。
- ⑧ ⑥の4色の団子を⑦のまわりに散らす。

