



## ジュレシャンパーニュ紅ほっぺ



「紅ほっぺ」は、大粒で酸味と甘味のバランスが良い静岡ブランドのイチゴです。TVチャンピオン2ケーキ職人選手権で優勝するなど、数々の大会で受賞するパティシエ吉田守秀さん(清水町)に、おもてなしにぴったりなデザートを教えてくださいました。

■1人分／エネルギー:145kcal タンパク質:0.3g 脂質:0g 塩分:0g

■調理時間／1時間40分(イチゴの冷凍時間は除く)



### メモ／第2回静岡いちご「紅ほっぺ」スイーツコンテスト

「紅ほっぺ」を使用したアイデアあふれるお菓子を募集しています。対象はプロ・学生・一般の3部門、締切は1月16日(金)、書類審査を経て最終の調理審査が2月22日(日)に行われます。

問い合わせ／県みかん園芸室 TEL054(221)2733

### 材料【4人分】

シャンパンジュレ＝シャンパン 150cc、水 100cc、グラニュー糖 37g、植物性ゼリーのもと 5g、イチゴコンポート＝紅ほっぺ 120g(1人2粒)、グラニュー糖 72g、レモンの皮すりおろし 4分の1個分

### 作り方

- (1) 鍋で水を沸騰させ、グラニュー糖と植物性ゼリーのもとを混ぜたものを入れ、火を止める。シャンパンを入れたら80度まで温めて火からおろし、茶こしなどで裏ごしして冷蔵庫で冷やし固める。
- (2) イチゴはヘタを取り、凍らせておく。ボウルに取り出し、グラニュー糖、レモンの皮のすりおろしを振りかけ、解凍するまでおく。
- (3) (2)を鍋に入れて沸騰させ、火を止めて鍋底を氷水で冷やす。
- (4) (1)をスプーンですくい、(3)のイチゴと交互にグラスに盛る。

※お酒が苦手な方は(3)でできたシロップ 120gを使い、水 180cc、グラニュー糖 44g、植物性ゼ

リーのもと 6gでイチゴジュレを作る。シャンパンジュレと交互にグラスに盛ると2色になりきれい。