



食の都 仕事人

地産地消  
レシピ

御殿たまご<sup>ごてんたまご</sup>とイチジクのファールト<sup>ファールト</sup>ン



栄養価  
[3個分]

エネルギー:192kcal たんぱく質:4.7g  
脂質:6.7g 食塩相当量:0.3g  
(栄養価計算:県東部健康福祉センター健康増進課)

特別な天然飼料を与え、御殿場の大自然で健やかに育てた鶏が産む「御殿たまご」は濃厚で旨味があり、お菓子作りにも最適。この食材を、御殿場市「アンドロワ・パレ」の田代義政さんに料理していただきました。

■材料[32個分] **[イチジクのコンポート]**イチジク2個、赤ワイン135cc、グラニュー糖35g、シナモンパウダー少々、レモン汁少々、**[ファールトンの生地]**御殿たまご2個、グラニュー糖92g、塩1g、薄力粉120g、クリームチーズ120g、牛乳460cc、ラム酒10cc

■作り方 所要時間:約45分(コンポートを冷やす時間を除く) ①鍋に赤ワイン、グラニュー糖、シナモンパウダー、レモン汁を入れ、火をかけてひと煮たちしたらイチジクを皮ごと入れ、落としぶたをして弱火で5~6分加熱する ②①を冷蔵庫で一晩冷やしたらコンポートの完成(残った汁は後で煮詰めてソースにする) ③ボウルに御殿たまごを割り入れ、あらかじめグラニュー糖、塩、薄力粉を混ぜ、粉をふるっておいたものを加え、素早くかき混ぜる ④別のボウルにクリームチーズを入れ、牛乳を少しずつ加えて柔らかくしながら混ぜる ⑤③と④を3回くらいにわけて混ぜ合わせたらラム酒を加えて混ぜ、ザルで濾したら生地の完成 ⑥ゴムまたは紙の型の底に、一口大に切った②のイチジクを置き⑤を流し込む ⑦⑥を200℃のオーブンで30分ほど焼いたら皿に盛り、②のソースをかけて出来上がり!

作り方  
動画  
公開中!

YouTube



ポイント

- ・クリームチーズと牛乳を一気に混ぜるとダマになるので注意 **④のポイント**
- ・イチジクは生のまま使ってもおいしく食べられます **⑥のポイント**

仕事人  
紹介



田代  
義政さん  
たしろ よしまさ

御殿場市川島田の菓子店「大胡田屋」の5代目。東京で修業を終えた2001年、川島田に洋菓子専門店「アンドロワ・パレ」を開店。2010年には御殿場インター店をオープンさせる。静岡県洋菓子コンクールで「県知事賞」、ジャパンケーキショー東京において「金賞」「連合会長賞」などの受賞歴を持つ。

「アンドロワ・パレ  
御殿場インター店」

御殿場市新橋299-2  
☎FAX 0550(82)7172