

◆最優秀賞◆
「きらきらピーチ」
稲部 恵子 さん (平川市)

9月3日、ひらがわフェスタ 2017 イベント会場で行われました。
「ひらがわ元気ファミリー」レシピコンテスト「津軽の桃スイーツ部門」の最優秀賞をご紹介します。



【材料 (4人分)】

ゼラチンリーフ (板ゼラチン)	9g
レモン汁	2.5ml
水	250ml
グラニュー糖	62g
桃	2個
ピーチティー	400ml
グラニュー糖	50g
アガー	10g
水	100ml
ミント	少々
すぐり	少々

1. クラッシュゼリーを作る

- ①鍋に水、グラニュー糖を入れ弱火でグラニュー糖がよく溶けるまでかき混ぜ火を止める。
- ②やわらかくしたゼラチンリーフの水を切って①の鍋に入れよくかき混ぜる。
- ③レモン汁を①に入れかき混ぜ目の細かいざるでこしながら容器に入れ冷蔵庫で固める。

2. 桃を加工する

- ①桃にナイフで切れ目を入れ半分にし種を取る。
- ②16枚にスライスする。

3. ピーチティゼリーを作る (盛付)

- ①グラニュー糖、アガーを混ぜ合わせる。
- ②鍋に水を入れ、①を少しずつ加えて木べらで混ぜて溶かす。
- ③アガーが完全に溶けたら火からおろしてピーチティーを加えかき混ぜる。
- ④タッパーにスライスした桃を並べ③を入れ冷蔵庫で固める (1時間位)。
- ⑤デザートカップに桃スライス8枚、ピーチティゼリーをスプーンですくって入れる。
- ⑥クラッシュゼリーをナイフで食べやすい大きさにカットし (あらみじん)、ピーチティゼリーの上にする。
- ⑦ミントの葉とすぐり3粒を飾る。

◆優秀賞◆

「ぎゅっとまるごと！
桃ダブルチーズタルト」

佐藤 朋子 さん (秋田県北秋田市)



問合せ：農林課 食産業振興係 ☎44-1111 (内線2177)