

若手料理業界人のフードバトル

グランドチャンピオンが作る! 夏の30分フレンチデザート

本誌No.43の第7回グランドチャンピオン決定戦で勝利を収め、グランドチャンピオンに輝いた久米幸絵さん。フランスで菓子の勉強をした久米さんが、パリで食べた思い出の夏スイーツを披露!

Photos YOSHIHIRO HASHIMOTO Styling AI IMADA Cooking SACHIE KUME



地中海を挟んだ隣国モロッコの伝統的な揚げ菓子を細長いシガレット状に仕立てた。シナモンとレモンが香る、パリ風エスニックデザート。

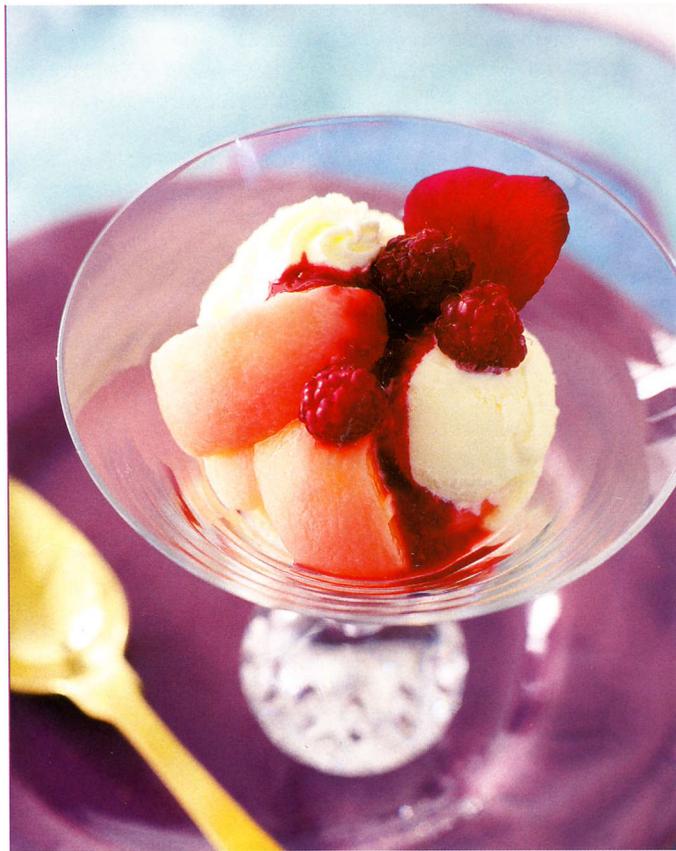
アーモンドのシガレット ハニーナッツソース

○材料【2人分】

アーモンドパウダー…………… 60g
粉糖…………… 60g
シナモンパウダー…………… 小さじ1/2
レモンの皮(すりおろす)…………… 1/2個分
卵黄…………… 1個分
春巻きの皮(4等分に切る)…………… 3枚
小麦粉(少量の水で溶く)…………… 適量
はちみつ…………… 適量
ピスタチオロースト(みじん切り)…………… 適量
揚げ油…………… 適量

○作り方

- 1 ボウルにアーモンドパウダー、粉糖、シナモンパウダー、レモンの皮、卵黄を入れて混ぜ合わせる。φ1cmの口金を取り付けた絞り袋に入れる。
- 2 春巻きの皮の左右の端を1cmほど残し、下端に1を絞り出す。
- 3 水溶き小麦粉で周囲にぐるりとのり付けてから細長く巻く。左右の端と閉じ口をしっかり押さえ、中身が出ないようにする。
- 4 170℃に熱した油で薄いきつね色になるまで揚げ、熱いうちにはちみつを全体に塗る。
- 5 皿に盛り、さらに上からはちみつをかけ、ピスタチオを全体に散らす。



パリのビストロで定番のデザート、ピーチ・メルバをバラとライチでエキゾチックに。桃は皮付きのまま煮て果肉をピンクに仕上げるのがポイント。

ピーチ・メルバ イスパハン風

○材料【2人分】

桃のコンポート
桃(産毛を洗い落とす)…………… 中2個
グラニュー糖…………… 150g
バニラビーンズ…………… 1/2本
レモン(輪切り)…………… 1/2個分
ライチリキュール…………… 大さじ3
フランボワーズのソース
フランボワーズ…………… 40g
グラニュー糖…………… 大さじ1
ローズウォーター※…………… 適量
生クリーム…………… 80cc
グラニュー糖…………… 小さじ2
バニラアイス(市販)…………… 適量
バラの花びら(あれば)…………… 1枚

○作り方

- 1 桃のコンポートを作る。鍋に水800cc、グラニュー糖、バニラビーンズ、レモンを入れて中火にかけ、砂糖が溶け

たら桃を加え、沸騰したら弱火で約10分煮る。途中で上下を返して全体に熱が行き渡るようにする。煮上がったボウルに張った水に器ごと浸けて粗熱を取り、ライチリキュールを加え、冷蔵庫で冷やしておく。

- 2 フランボワーズのソースを作る。フランボワーズとグラニュー糖をフードプロセッサーで攪拌する。好みの量のローズウォーターを加えて、香りをつける。別のボウルに生クリーム、グラニュー糖を加えて8分立てに泡立てる。
- 3 1の桃の皮をむき、縦8等分に切る。器にアイスクリーム、桃を盛り、2の生クリームとソースをかけ、フランボワーズ(分量外)とバラの花びらを飾る。

※ローズウォーターはバラの香りをつけた食用の水で、南仏のデザートでよく使われる。製菓材料店で購入可能。