

なんちゃってイチゴのブリュレ

～イチゴソースを添えて～

経済学部総合政策学科3年

三須菜々海

● レシピを製作するにあたっての動機

イチゴはとても汎用性が高く、様々なものがあります。その中でも「すずあかね」はととても爽やかであり、生産者様のなるべくそのまま味わってほしいという思いから、果肉をなるべくそのまま生かしていきつつ、すずあかねの爽やかさを際立たせていこうと思い、今回のケーキ製作に入りました。また、話題性の創出を考えた際、イチゴ飴が親しみ深く、触感はイチゴ飴に近いが、ケーキである新感覚を楽しんでほしいという思いから、ブリュレと合わせる運びとなりました。

また、すずあかねの爽やかさは甘い生地にも程よい酸味を加えることが可能であり、汎用性を高めるため、ソースを製作しました。

● ケーキ材料 (直径15cmのホールケーキの場合)

イチゴ : 2パック

クッキー生地 : 底に敷き詰めた量

サワークリーム : 125g

(クリームチーズや水切りヨーグルトも可、今回はサワークリーム使用)

砂糖 : 30g

ゼラチン : 3g

冷水 : 15g

生クリーム35% : 100g

カスタードクリーム : 100g

イチゴソース : 適量

● 付属品材料 (イチゴソース500g程の場合)

イチゴ : 500g

砂糖 : 100g



● 調理方法 (ケーキ本体)

1. 全てのゼラチンと冷水を軽く混ぜ、ふやかしておく。
2. 全てのクッキー生地をホールの底に敷く。
3. イチゴを縁にカット面が見えるようにセットする。
4. 全てのサワークリームを用意し、砂糖 10g を入れ混ぜる。
5. よくふやかしたゼラチンを少し温め、4 に加えよく混ぜる。
6. 生クリームを全て7分立てにし、気泡をつぶさないように5 と混ぜ合わせ、飾りに使うイチゴ以外のものを食感が残るように刻み、イチゴソースを加えイチゴソースがマーブル模様になるように軽く混ぜる。
7. セットしたイチゴが崩れないように、生地を流し込み、よく冷えるまで冷凍する。
8. カスタードクリームを上面に敷く。
9. 砂糖を 20 g まぶし、バーナーで炙る。
10. 残ったイチゴで飾りつけをし、イチゴソースをかけて完成。



- 調理方法 (+ α イチゴソース)

1. イチゴと砂糖を煮詰める。

備考：様々な触感やなめらかさの調節が可能であるため、お好みでお造りください。

そのままですと、ゴッロツとした美味なソースへ。

裏ごしするとなめらかに、粒々のないなめらかソースへ。

ただのソースにもなりますが、

ケーキの生地に流し込んだりする際の汎用性が高く、そのままクッキー等に付けても爽やかで美味な便利なものになります。

- EX) 上記のイチゴソースがあれば、簡単に今回は生地がサワークリーム物でしたがアレンジが可能。



グラッサージュ



イチゴゼリー



イチゴムース

イチゴチョコムース

イチゴヨーグルトムース