文京区学生と創るアグリイノベーション事業　レシピコンテスト

経済学部　総合政策学科　３年　斉藤りん

すずあかねのカップティラミス

材料（2 人前）

イチゴシロップ

☆すずあかね	…25 g
はちみつ	…5 g
水	…10ml

卵黄	…1 個
グラニュー糖	…30g
ブランデー	…15ml
マスカルポーネチーズ	…125 g
生クリーム	…150g
フィンガービスケット	…適量
すずあかね（盛り付け用）	…適量
コーヒーパウダー	…適量

材料

はちみつと水はキルシュの代用、キルシュの場合はキルシュ 15ml に代える。

フィンガービスケットもスポンジケーキで代用可能。

菊地様からいただいたすずあかねを使用した。(写真右)

作り方

⓪イチゴシロップを作る。シロップ用のすずあかねをつぶしてピューレ状にし、はちみつと水を加えて混ぜる。

①ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れて、白くもったりするまで混ぜ合わせる。

②ブランデーを加えて、湯煎にあてながら絶えず混ぜ、ボウルの底が見えるくらいの固さになったら湯煎から外す。

③別のボウルにマスカルポーネチーズを入れてなめらかになるまで混ぜ、②を少しずつ加えてよく混ぜる。７分だてにした生クリームを３回に分けて加え、ゴムベラでふんわりと混ぜ合わせる。

④カップの側面にスライスしたすずあかねを貼り付け、③のクリームを絞り入れる。フィンガービスケットを並べ入れ、その上にシロップをたっぷりぬる。

⑤最後の層にはカットしたすずあかねを入れる。

⑥仕上げに薄くコーヒーパウダーを振るい、すずあかねを飾り、完成。

こだわり

菊地様のすずあかねの良さである、甘酸っぱさ、小さくて可愛い見た目を生かせるような、また、川村商店様の販売方法の特性上、運搬しやすいようにとカップでの販売を想定し考えました。不揃いのイチゴでも、つぶす、カットするなどで様々な食感に変化し、また上にちょこんと乗ったすずあかねの可愛さもこのメニューのチャーミングポイントになりました。クリームが甘めに作ってあるので、すずあかねの酸味が引き立つような味に仕上がっています。コーヒーパウダーとも相性がいいですが、ドライイチゴやピスタチオなどを上に振りかけてもおしゃれに見た目も可愛く仕上がります。このように季節や仕入れの状況によって臨機応変に対応できるところも魅力の 1 つです。

手軽に作れ、更に見栄えもいいことから、ご家庭で作るのにもぴったりのレシピで、すずあかねの認知や消費を促すことができると考えました。