

キウイババロア

■材料 デザートカップ 10 個分

※デザートカップは 55×55×H76 の物を使用

<シュトロイゼル>	
バター	110g
グラニュー糖	83g
塩	1g
薄力粉	165g
アーモンドパウダー	110g
<キウイジャム>	
キウイ	7 個(正味 500g)
グラニュー糖	300g
レモン汁	20g
ペクチン	5g
<バニラのババロア>	
牛乳	154g
A 生クリーム	154g
卵黄	135g
グラニュー糖	115g
バニラエッセンス	適量
板ゼラチン	6g
B 生クリーム	211g
<仕上げ>	
キウイ	4 個
ぶどう	7 粒
上掛けゼリー	適量



■作り方

<シュトロイゼル>

- ① バターを柔らかいクリームにし、グラニュー糖・塩を合わせ白くなるまで擦り混ぜる。

産学連携プロジェクト

- ② アーモンドパウダー・ふるった薄力粉を加え、そばろ状になるまでさっくり混ぜる。
- ③ そばろ状のまま鉄板に広げ、170℃15分ほど焼く。

<キウイジャム>

- ① キウイは皮を剥き、1cmほどの短冊切りにして、レモン汁と一緒に鍋に入れる。
- ② ペクチンは単体で入れるとダマになるため、グラニュー糖と一緒にして加えフルーツに和えて加熱する。
- ③ 沸騰後、とろみがついてきたら火を止めて粗熱を取る。（糖度計がある場合は50度程度まで加熱）

<バニラのババロア>

- ① 牛乳・A生クリーム・バニラエッセンスを鍋に入れ、沸騰直前まで温める。
- ② ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、白くなるまで擦り混ぜる。
- ③ ①を②に少しずつ加えながら混ぜたら鍋に戻す。
- ④ 弱火で加熱しとろみが付いてきたら、冷水で戻しておいたゼラチンを加えしっかり溶けたら一度濾す。
- ⑤ 当て氷をして15℃まで冷やしたら、立てたB生クリームを加えて優しく混ぜる。

<仕上げ>

- ① デザートカップに<シュトロイゼル>を1個につき40g入れ、スプーンなどで平らにする。
- ② <キウイジャム>を1個につき70g入れ、カップを叩いて平らにする。（余ったジャムはトーストやヨーグルトと一緒にぜひ！！）
- ③ <バニラのババロア>を1個につき80g入れ、叩いて平らにしたら冷蔵庫で2時間程度冷やす。
- ④ しっかりと冷え固まったらお好みの大きさにカットしたキウイ・ぶどうを乗せ、上掛けゼリーで仕上げる。