

真っ赤なトマトもヤルモンデ トマトのゼリー



● 材料・分量 5人分

トマト	5個
柿	1/5個
梨	1/10個
ピオーネ	5粒
シロップ(水3:砂糖2)	
ゼラチン	
シロップ1ℓ に対して	25~30g
ミント	
ホイップクリーム	

● 作り方

- ① トマトを湯につけ、皮むきする。
- ② トマトが浸かるくらいのシロップを作る。鍋に砂糖と水を入れ煮溶かし、冷めたら、①のトマトを潰け、3~4日冷蔵庫で保存する。
- ③ 柿、梨、ピオーネを7mmのサイコロ状に切る。
- ④ トマトの種をスプーンで取り除き、③のフルーツを入れる。温めた②のシロップにゼラチンを溶かし、トマトに流し入れる。
- ⑤ 冷蔵庫で冷し固めて、上にミントとホイップを飾る。

トマトを湯むきするときはゆですぎず、中をくりぬきすぎないように気をつけてね。シロップ液はたっぷり作ってね。備中町特産の桃太郎マトを使ったデザートにしたよ!!

スウィートハロウィン



● 材料・分量 10個分

かぼちゃ	240g
無塩バター	42g
(室温に戻しておく)	
A 塩	少々
卵黄	1個分
グラニュー糖	30g
ハチミツ	12g
つや出し用卵黄	1個分
飾り用果物	
(りんご、ピオーネ、ミント)	

● 作り方

- ① かぼちゃの種と皮を取り除き、柔らかくなるまで蒸した後、裏ごしする。
- ② 鍋に①とAを入れ火にかけ、焦がさないように注意しながら水分をとばす。
- ③ 絞り出し袋に入れて、型に絞り出す。
- ④ はけでつや出し用の卵黄を塗り、240 のオーブンで20~25分焼く。
- ⑤ 器にりんご、ピオーネとともに④のスウィートパンプキンを盛り、ミントを飾る。

さつまいものプリン



● 材料・分量 5人分

さつまいも	500g
生クリーム	50cc
牛乳	150cc
ゼラチン	10g
砂糖	20g
くちなしの実	10個
トッピング	
ホイップクリーム	少々
あん	少々
さつまいもチップス	少々

● 作り方

- ① さつまいもは、皮をむき大きめに切る。
- ② くちなしの実を煮出した中にさつまいもを入れ(少量の砂糖を加えて)柔らかくなるまでゆでる。
- ③ 鍋に裏ごししたさつまいも、砂糖、牛乳を入れ、中火であたためる。最後に生クリームと、水でふやかして煮溶かしたゼラチン液を加えて、さらに5分くらい練る。
- ④ ③を型に流し、冷蔵庫で固める。
- ⑤ トッピングのさつまいもは、皮のまま薄くスライスし油で揚げる。
- ⑥ ④を型で抜き、ホイップクリーム、丸めたあん、⑤のさつまいもチップスの順に重ねる。季節の葉等で飾りつける。

裏ごしは、芋が熱いうちに。ミキサーでつぶすと簡単だよ。あんの代わりに栗の渋皮煮もよく合うよ。