

第9回 館山りんごスイーツコンテスト グランプリ受賞作品

作 品 名	館山りんごとキャラメルのアチーズケーキ
氏 名	戎谷 光
使用したりんごの品種	紅玉

【材料と分量（6人前）】

- | | | |
|---|--|---|
| <p>①・紅玉 340g
 ・グラニュー糖 15g
 ・水</p> <p>②・グラニュー糖 50g
 ・生クリーム 50cc
 ・バター 20g
 ・塩 少々</p> | <p>③・ビスケット 6枚
 ・クリームチーズ 90g
 ・サワークリーム 18g
 ・グラニュー糖 27g
 ・生クリーム 120cc
 ・板ゼラチン 3g
 ・りんごピューレ 87g</p> | <p>④・シナモン 1g
 ・グラニュー糖 80g
 ・水 270cc
 ・板ゼラチン 7g</p> <p>⑤・紅玉 1/4個
 ・砂糖 大さじ1
 ・レモン汁 小さじ1</p> |
|---|--|---|

【作り方】

①りんごピューレを作る

- ① りんごが少し見えるくらいの水と全材料で、水分がなくなるまで煮る。

②塩キャラメルソースを作る

- ① グラニュー糖の色が変わるまで火にかける。
 ② 火をとめて、バター、生クリーム、塩を入れる。

- ① ②を型に入れて、冷凍する。

③レアチーズケーキを作る

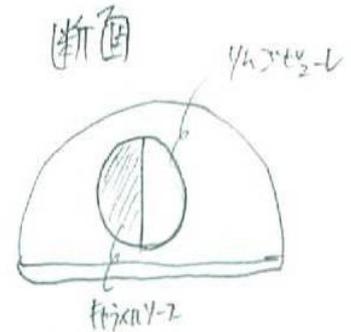
- ① クリームチーズ、サワークリームを柔らかくなるまで練る。
 ② グラニュー糖を入れる。
 ③ 別のボウルで生クリームを七分立てにする。
 ④ 戻したゼラチンを湯煎にかけて溶かし、生クリームを合わせる。
 ⑤ りんごピューレを加える。
 ⑥ ① ②を沈め、生地をふたをし、ビスケットをのせて冷凍する。

④グラサージュを作る

- ① ゼラチン以外を沸騰直前まで火にかける。
 ② 戻したゼラチンを入れ、溶かす。
 ③ ボウルに移し、氷水で冷やし、トロトロにする。
 ④ ③にかける。

⑤かざりを作る

- ① りんごをうす切りにする。
 ② 全材料を入れて煮る。
 ③ 粗熱が取れたらりんご2枚を巻いてバラにする。
 ④ 盛り付ける。



【PRポイントや工夫したこと】

- ・生地りんごを混ぜるだけでなく、ピューレを中に入れることで、りんごの存在感をより出した。
- ・コーティングにシナモンを入れることで、風味にアクセントを加えた。
- ・りんごのピューレの他に、キャラメルソースを入れることで、りんごを引き立たせた。
- ・紅玉の特性を生かして、あえて皮のまま煮、赤のグラデーションがかかった飾りを作った。