

第9回 館山りんごスイーツコンテスト
米沢菓子組合理事長賞受賞作品

作品名	りんごのローズフラワー～ハーバリウム風～（フルーツゼリー）
氏名	香坂 美恵子
使用するりんごの品種	紅玉

【材料と分量（4人前）】

- ・りんご 150gぐらいのもの1個
- ・グラニュー糖 大さじ1.5
- ・シナモン 少々
- ・ゼラチン 10g（水60ccでふやかす）
- ・砂糖 大さじ4
- ・水 600cc
- ・8枚入り食パン 1～1.5枚
- ・ミックスドライフルーツ 少々
- ・緑色系のグミ 少々
- その他
- ・ガラス容器
- ・ふたに装飾するための造花やリボン
- ・鏡

【作り方】

- ① りんごはよく洗い、皮のまま4等分にして芯を除き、縦にスライスする。
- ② ①を耐熱性の皿に並べ、シナモンやグラニュー糖をまぶし、ラップをして600wのレンジで4分ぐらい加熱する。
- ③ 食パンはみみを除き、縦にスライスし、断面をのし棒でプレスする。
- ④ ③を2本縦につなぎ、その上に水分を除いた②のりんごを少し重ねながら並べ、手前から巻いていく。巻き終わったらりんごを外に曲げ、バラの花弁のように形を整え、170℃のオーブンで13～15分焼く。ローズフラワーは大・中・小合わせて12個ぐらい作る。
- ⑤ ゼラチンは60ccの水で溶き、ふやかしておく。ミックスドライフルーツは軽く水に浸した後、水を切っておく。緑色のグミは、葉を意識してスライスする。
- ⑥ 鍋に600ccの水と砂糖を入れ、沸騰したら火をとめてゼラチンを入れかき混ぜ、そのまま冷やす。
- ⑦ ゼリー水が冷めたら、たくさん氷を入れた氷水を用意し、鍋ごと入れて冷やす。ゼリーがドロドロになりかけたあたりで容器に④のローズフラワーを入れ、少しだけゼリー水を加えながら、ミックスドライフルーツやグミを入れ全体のバランスを見ながら繰り返して仕上げていく。
- ⑧ 冷蔵庫で2～3時間固めた後、容器のふたを美しく装飾し、鏡の上ののせて観賞する。



【PRポイントや工夫したこと】

フラワーアートとして今大人気のハーバリウムをスイーツで表現してみました。
ハーバリウムは細長い縦長の容器で作るものなのですが、フルーツゼリーとして食べやすいサイズと量になるように配慮しました。
けれども、やはりハーバリウムの感じを最大限に演出したかったので、完成したものを鏡の上に並べてローズフラワーの美しさを出してみました。