



洋菓子に使われるフルーツの中で、一番人気があるイチゴ。愛らしい形、甘酸っぱい香り、明るい赤色…、春を感じさせるこの素材を使い、フランス語で「春」という名のお菓子を作りま



しょう。ピューレには小粒のイチゴを使うと濃い赤色が出せます。お好みでたっぷりイチゴを飾り、春の香りと味わいを十分に満喫してください。

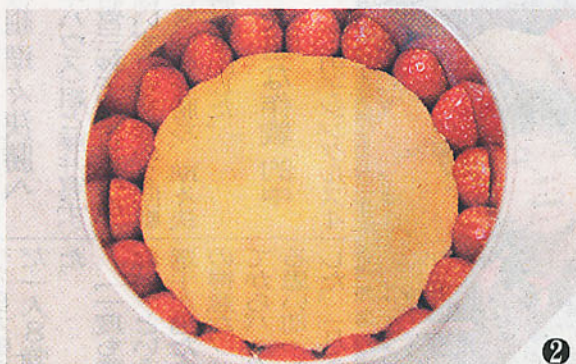
## ル・プランタン

### 材 料

〈直径15センチの底が抜ける丸型かセルクル型〉  
(スポンジ生地)

- 卵 1個
- グラニュー糖 25g
- 牛乳 10g
- 薄力粉 25g
- (ムース)
- イチゴピューレ 70g
- ヨーグルト 70g
- グラニュー糖 30g
- レモン果汁 小さじ2
- キルシュ酒 小さじ1
- 生クリーム 70g
- 板ゼラチン 5g
- (デコレーションなど)
- イチゴ=Mサイズ
- サイド用(縦半分に切る) 8~10個
- フィリング用(粗刻み) 4個
- トッピング用 3個
- 粉砂糖 適量
- セルフィーユ 適量

### 作り方



①スポンジを作る。  
ボウルに卵とグラニュー糖を入れて混ぜ合わせ、湯煎をして人肌程度まで温める。湯煎からボウルを外し、生地がしっかりとリボン状になるまで②写真①②泡立てる。

②牛乳を加えゴムべらで混ぜ、ふるった粉を加えて切るように混ぜる。

③紙を敷いた型に流す。

④型の側面に沿ってサイド用のイチゴを並べる。

⑤ムースを作る。イチゴピューレ(イチゴの裏ごし)、ヨーグルト、グラニュー糖、レモン果汁、キルシュ酒を混ぜる。

⑥生クリームを8分立

てに泡立てる。  
⑦ふやかしたゼラチンの水気を切り、レンジまたは湯煎で溶かし⑤に加え混ぜる。  
⑧⑥と⑦を合わせ④に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。固まったら、型の回りに熱い布巾を当てて取り出す。  
⑨上面に粉砂糖を振り、イチゴとセルフィーユを飾って仕上げる。  
調理時間40分(冷やす時間除く)、1/8カット105・5g、全体844g、20個

柴川 日出子

(新潟調理師  
専門学校講師)

※「お菓子教室」の担当は、次回から新潟調理師専門学校教師の高橋恭子さんに交代します。