

スイーツ開発で北九州の魅力発見!! マーケティング&SDGsを学んで、目指せ! 商品化 ワークショップ

Rcafe監修：首都圏の大学生考案 梨とイチジクを使った商品化レシピ

N-2チーム考案

- ・100万ドルの梨ケーキ
- ・いちじくのフルーツティー



100万ドルの梨ケーキ

材料名	分量
【チーズケーキ部分】	
ブラッククッキー	100g
無塩バター	40g
クリームチーズ	125g
サワークリーム	50g
40%生クリーム	60ml
グラニュー糖	65g
卵	1個
コーンスターチ	大さじ1
梨のコンポート	適量
【カスタードムース部分】	
卵黄	2個分
グラニュー糖	45g
牛乳	130ml
ゼラチン	3g
40%生クリーム	100ml
梨のコンポート	適量
【ゼリー部分】	
パタフライピーティー	500ml
レモン汁	適量
砂糖	大さじ1
ゼラチン	10g
エディブルフラワー	適量
アラザン	適量
【梨のコンポート】	
梨	2個
白ワイン	100ml
水	200ml
蜂蜜	大さじ1
グラニュー糖	120g
レモン汁	大さじ2

【作り方】

①梨のコンポートを作る。

梨の皮をむく。

芯を取り除き8カットにする。

材料を全て入れ、弱火にかけて20分から25分煮る。

途中アクが出てくるので、取り除く。

粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やしておく。

②チーズケーキ部分を作る。

クリームチーズは室温に戻しておく。

型に合わせて底と側面にクッキングペーパーを敷く。

又は型にバターを塗しておく。

1. ブラッククッキーを砕いて溶かしバターと混ぜ合わせ、しっかり馴染ませる。

2. クッキーを型の底に固く敷き詰め、冷蔵庫で冷やしておく。

3. ボウルにクリームチーズを入れ、ゴムベラで練り、なめらかなクリーム状にする。

4. グラニュー糖を数回に分けて加え、ホイッパーでよく混ぜ合わせる。

5. サワークリームを加えて混ぜ合わせる。

6. 卵を入れて混ぜ合わせる。

7. 生クリームを少しずつ加え、よく混ぜ合わせる。

8. 型に梨のコンポートを敷き詰め、チーズケーキ生地を流し込み、予熱していたオーブンで30分から35分、湯煎焼きする。

9. 粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やしておく。

③カスタードムース部分を作る。

1. ボウルに卵、グラニュー糖を入れて、ホイッパーで白くもったりとするまでしっかりと混ぜる。

2. 牛乳を鍋に入れ火にかける。沸々としたら卵の入ったボウルに少しずつ注ぎ、よく混ぜる。

3. 2をザルでこして、鍋に戻し弱火にかけ、焦がさないようもったりとするまで火を入れる。鍋底をゴムベラで線をひいたときにゆっくりと落ちるようになったら火を止め、ゼラチンを入れてよく混ぜ溶かし、ボウルに移す。

4. 3を氷水にあてながら粗熱が取れるまで冷ます。

5. 生クリームを別のボウルで8分立てに泡立てる。

6. 4のカスタードと8分立てにした生クリームを混ぜ合わせる。

7. 冷やしておいたチーズケーキの上に、梨のコンポートを適量並べて、カスタードムースを流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。

④パタフライピーゼリー部分を作る。

1. パタフライピーティーを好みの色になるまで抽出し、大さじ1程度のお砂糖を入れる。

2. 粗熱が取れるまで冷まし、半量程度をケーキの上に流し入れ、冷蔵庫でしっかり冷やす。

3. 残りのゼリーにレモン汁を加えて色を変え、別の容器に冷やしておく。

4. 3のゼリーをクラッシュしてケーキの上に飾り、エディブルフラワーとアラザンを散らして完成。

▼完成イメージ写真



いちじくのフルーツティー レシピ

材料名	分量
【いちじくのコンポート】	
いちじく	5個
水	200ml
赤ワイン	100ml
グラニュー糖	120g
はちみつ	大さじ1
レモン汁	大さじ1
【紅茶】	
お湯	400ml
ピンテージゴールデン茶葉	4g

【作り方】

いちじくのコンポートを作る。

1. 鍋にレモン以外の材料を入れて落し蓋をし、洗ったいちじくを皮付きのまま弱火で15分程度煮る。
2. 火を止めてレモンを加える。
3. 粗熱をとって完成。

紅茶を作る。

1. お湯400mlに4gのピンテージゴールデンの茶葉を入れ、2分半抽出する。

いちじくのコンポート2分の1個を紅茶に入れて完成。

▼完成イメージ写真

