

ほうじ茶のモモトツツォ



作成量：桃 1 個分作業時間：30分

難易度：めっちゃ簡単

●ほうじ茶クリーム

※少し余るけど、そのまま食べれるくらい美味かった

- ・生クリーム 100ml
- ・ほうじ茶 4g
- ・牛乳 40g
- ・砂糖 10g

●組み立て

- ・桃 1個
 - ・レモン果汁 大さじ1(変色防止)
- 清水白桃とか、きれいな色のモモが見栄えよし!



切るときやクリーム塗るときに失敗したら、これでも十分美味しい

【使う調理器具】

- ・フードプロセッサー
(泡立て器でも可)
- ・鍋
- ・細かめのこし器

【コツ・注意点】

- ・変色防止は必須(今回はレモン水につけたけど、確実なら薄いゼリーで覆ったりのほうがいいかも)

【学んだこと・改善点・感想】

- ・皮がきれいにおけない(少しゆでるの成功しない...)ときは普通に包丁で剥く
- ・ほうじ茶を煮出すのは水じゃなくて牛乳(水だとクリームが柔らすぎる。生クリームって煮出せるのかな?今度やってみよう...)
- ・ホイップクリームはモモ重さに耐えられない(パックマン風に切れたらいいかも)
- ・思い通りにいかなくても、失敗しても見映えする形を考えて工夫して目指す



○ほうじ茶クリームと組み立て 30分

【準備】

- ・生クリームとモモは冷やしておく

泡立て器_中

- + ・生クリーム 100g
- ・砂糖 10g



固め(9部立て)に泡立てる

混ぜる



半分のモモ一つの上に
こぼれ落ちない程度にたっぷりのせる



レンジ対応小容器

- + ・牛乳 40g



レンジで沸騰直前まで温める
(600Wで1分ほど)

- + ・ほうじ茶 4g

軽く混ぜ、ラップをしてそのまま10分煮出す

冷蔵庫で10分ほど冷やす (20℃以下)

濾す



モモ



- 水で優しく洗い、産毛を取り除く
- モモがつかる容器に氷水およそ500mlと
レモン果汁大さじ1を加える
- 割れ目にそって種まで切れ目を入れ、
ひねって2分割にする。種を取る。
(種周りを包丁で少し切り、スプーンでとる)
- 熱湯に10秒浸し、すぐに氷レモン水で冷やす
(皮が破けていると変色するため)
- 皮をむいて、すぐに氷レモン水に2分ほど浸す
※ペロッとむけない場合は包丁で剥く
※浸しすぎると味が薄くなる
- レモン水から取り出し、水分をふき取る
- クリームを載せたモモを垂直に立て、
もう半分のモモで挟む
※立たないときは少し下側を切る
- スプーンやへらなどでできれいに整える



Finish☆