

袖ヶ浦市産品 レシピブック

SODEGAURA + RECIPE + BOOK

情報提供 / 袖ヶ浦市環境経済部商工観光課

地元の特産食材でつくろう♪

シルクスイート
さつまいも

〔収穫時期〕8月中旬～10月中旬
通常のサツマイモは収穫後、でんぷんを糖に変えるため熟成期間が必要ですが、シルクスイートは収穫後すぐに食べることができます。70℃で加熱することにより糖度が50以上となり、しっとりとした食感になることが特徴です。



落花生

〔出荷時期〕10月上旬～2月下旬

【落花生(半立)乾豆】

収穫して「ポッチ」と言う天日乾燥を行い、炒った落花生は、千葉県を代表する特産品です。



【落花生(おおまさり)】

粒が大きく、甘みが強い。また、身が柔らかいので「ゆで落花生」に最適です。流通が少ないため地元の農家以外でなかなか食べられない逸品。

ビターな苦さとサツマイモの甘さが売りの大人なデザート サツマイモとビターチョコのテリーヌ

材料(テリーヌ型1/2ヶ分)

サツマイモ	620g
チョコレート (カカオ成分85%配合)	100g
卵黄	1個分
全卵	1個分
38%生クリーム	20g
無塩バター	20g
■ソース	
ブルーベリー	125g
ラズベリー	125g
グラニュー糖	100g
水	50cc
■盛り付け	
ミント	適量
粉糖	適量
ココアパウダー	適量



作り方

- 【下準備】
サツマイモは皮付のまま蒸して、皮をとり、つぶしてペースト状に。チョコレートは湯せんで溶かす。無塩バターは常温でポマード状に。
- 蒸してペーストにしておいたサツマイモに全卵、卵黄、生クリーム、バターを加え、さっくりと均一に、まぜ合わせる。
- Step2に湯せんで溶かしたチョコレートを合わせ、層になるようにさっくりとまぜる。
- テリーヌ型に分量外の溶かしバターを塗り、クッキングシートを張りStep3を注ぎ込む。空気を抜き、アルミを被せ、蓋をして100℃のスチームオーブンで2時間火を入れる。
- ソースを作る。ブルーベリーとラズベリーを鍋に入れ、水とグラニュー糖を加え沸かす。沸いたら弱火にして3分煮る。
- テリーヌが冷えたら型から出し、薄目にカットする。ソースをかけ、飾りにミント、粉糖、ココアパウダーを散らす。

調理時間：約180分

リッチな味わいなのに、どこか懐かしい。ティータイムにぴったり ピーナッツとサツマイモのフィナンシェ

材料(35個)

落花生	104g
グラニュー糖	75g
米粉	17g
はちみつ(百花蜜)	3g
全卵	80g
無塩バター	66g
サツマイモ	約2本
■仕上げ用シロップ	
グラニュー糖	25g
水	50g
ラム酒	30g



作り方

- 【下準備】
落花生は芯までしっかりローストしておく、皮は剥かない。サツマイモはローストし長さ3cm位の太目の拍子木切りにする。
- ローストした落花生とグラニュー糖をフードプロセッサーに入れ回す。ボウルに移し、米粉、はちみつ、全卵を加えまぜ合わせる。
- バターを鍋に入れホイッパーでまぜながら薄茶色にし、50℃まで温度をさげる。Step2のボウルに加えよくまぜ、絞り袋に入れる。
- 舟の型にバターをたっぷり塗り、生地を10gずつ絞り、サツマイモをのせる。
- 200℃のオーブンで約16分焼く。型から外し冷ましておく。
- グラニュー糖、水を鍋に入れ、沸かして溶かし、冷ましておく。ラム酒を加えシロップとする。
- 焼けたフィナンシェをシロップにくぐらせ、網にあげておく。水分が落ち着いたら完成。

調理時間：約60分