

## 「味覚の授業」®鶏のロティ ジャガイモのピューレ添え／材料と作り方(約6人分)



### ■鶏のロティ

鶏(丸焼き用)	1羽
バター	50g
塩・こしょう	適量

- ① 鶏は1時間以上、室温にもどしておく。
- ② 鶏肉の表面に塩・こしょうをしっかりとすりこみ、所々バターも塗る。
- ③ 200℃のオーブンで約1時間、時々天板にたまった焼き汁を鶏にかけてながら焼く。

### ■ジャガイモのピューレ

ジャガイモ	中4個
バター	50g
塩・こしょう	適量

- ① ジャガイモはよく洗い、皮ごとやわらかくなるまでゆでる。
- ② 熱いうちに皮をむき、濾し器で濾す。
- ③ ②にバターを加え混ぜ、なめらかなピューレ状にする。
- ④ 味をみて適宜塩をする。

### ■仕上げ

- ① 鶏は食卓で切り分け、銘々の皿に盛る。
- ② ジャガイモのピューレを付け合せる。

\*鶏肉は焼く前に十分に室温に戻すことがポイントです。

\*当日使用した鶏はフランス・ランド地方産の地鶏です。

\*ジャガイモを濾すのはムーラン(ステンレス製手回しの濾し器)を使用しました。少々粗くなりますが、フードプロセッサーなどでもよいです。

\*ジャガイモが熱いうちに濾して、その熱でバターを溶かします。

「味覚の授業」®サン・ニコラのモンブラン／材料と作り方 つくりやすい分量(約 10 個分)



■ チョコレート・ビスキュイ

卵白	150g
グラニュー糖	90g
ココアパウダー	20g
アーモンドパウダー	110g
くだいたカカオ豆	10g
チョコレート(カカオ分 54%)	30g
牛乳	少量

>> ココアパウダーとアーモンドパウダーをあわせてふるう。

>> チョコレートは刻み、ボウルに入れて湯煎で溶かす。

>> オーブンを 150℃ に温めておく。

- ① ボウルに卵白をほぐし、グラニュー糖を3回ほどに分けて加えながら泡立て、しっかりとしたメレンゲをつくる。
- ② あわせてふるったココアパウダーとアーモンドパウダーを①に加えて、泡をつぶさないようにさっくりと混ぜる。
- ③ くだいたカカオ豆も加えて混ぜ、溶かしたチョコレート、牛乳も加えて切るように混ぜる。
- ④ ベーキングシートを敷いた天板に③を薄く広げ、150℃のオーブンで5～6分焼く。網に取り、冷ましておく。

■ サツマイモのクリーム

サツマイモ 大1本

サツマイモは蒸して中まで柔らかく火を通し、皮をむいて裏漉す。

\* 甘さのみて足りない場合、また裏漉したピューレが固ければシロップ(グラニュー糖:水=1:1を小鍋で沸かし室温に冷ます)を加えて調整する。

## ■ バニラアイスクリーム

卵黄	6 個分
オーガニックシュガー	130g
牛乳	500g
生クリーム	200g
バニラビーンズ(さや)	2/3 本

>> バニラビーンズはナイフでさやを縦に割き、ナイフの背を使って中の種をしごき出す。  
さやは捨てない。

- ① ボウルに卵黄としごき出したバニラビーンズの種、オーガニックシュガーを入れて、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 鍋に牛乳と生クリーム、バニラビーンズのさやを入れて弱火にかけ、軽くふつふつとしてきたら火からおろし、②にゆっくりと、泡立て器で混ぜながら注ぎ入れる。
- ③ ②を鍋に戻して再び弱火にかけ、沸騰手前(85℃くらい)まで沸かし、火からおろしてザルで漉しながら新しいボウルに注ぎ入れる。
- ④ ③を氷水にあててすばやく冷やし、アイスクリームメーカーにかける。

## ■ 組み立て

- ① お皿にチョコレートビスキュイを適当な大きさに切って乗せる。
- ② ①の上にバニラアイスクリームを1スクープ乗せる。
- ③ サツマイモのクリームをモンブラン口金をつけた絞り袋に入れ、②を覆うように絞り出す。
- ④ 頂上にイチゴ(分量外)を切って飾り、粉糖(分量外)を茶こしでふるいかける。

\* チョコレート・ビスキュイは市販のクッキーなどでもよいです。

\* クリームの状態はサツマイモの甘さや水分量によって変わります。当日使用した安納芋は十分な甘さがあったので、シロップなしとしました。

\* アイスクリームは卵黄の殺菌のため、火をきちんと入れること、火を入れた後のボウルは清潔なものを使うこと、必ず氷水に当ててすばやく温度を下げることに気をつけてください。

\* アイスクリームメーカーがない場合は、冷やしたタネを冷凍庫に入れ、少し固まったらスプーンなどでこわすようによく混ぜて空気を含ませる。