

「米粉の savarin ～米粉のサヴァラン～」



「Éclair Piña Colada sans farine  
～エクレール ピニャ コラーダ サン ファリーヌ～」



「Muesli ～ミューズリー～」



「recossaiz ～レコセ～」



その引き出し方の  
考えと構築法を学ぶ

米粉の特活食味  
粉の個性をかきた  
わいとしました



▼本文77ページ参照(和菓子編120p・135ページ)  
グルテンフリーを意識した米粉を使ったスイーツは認知度を高めているが、嗜好品であるスイーツというよりも健康志向を訴求したものとしての認識がどうもついてきてしまっている。今回は、美味しさを追求した米粉の特性を活かした生菓子和菓子を紹介。登場するのは、ジャパンケーキショアの国内産米粉を使った焼き菓子部門で農林水産大臣賞、アレルギー対応スイーツコンテストで優勝などを誇る「デガトードール」オーナーシェフの金田英継氏。お客様からのリクエストも増えつつある中、新作レシピを披露してもらう。

制作／金田英継  
協力／パティスリーシヨコラトリー  
デガトードール(埼玉・戸田市)



右から：米粉のサバラン生地を型に絞り入れる／表面がきめ細やかに焼き上がった生地／シロップを浸み込ませた生地の状態



右から：沸騰後すぐに火を止め米粉を加え混ぜる／火入れをせずに卵類を加え混ぜる／通常より水分が多く含まれるがしっかりまとまった生地



右から：オートミールに米粉を合わせナッツ類を混ぜる／メープルシロップと米油を加え混ぜる／手で捏ねてしっかり生地をまとめる



右から：米粉のダックワーズ生地を絞る／米粉のケーキ生地を絞り合わせる／焼成後すぐに焼き面と型面に日本酒のシロップをハケ打ちする

