



1: サブージュした生地に干し柿とクルミを加え混ぜる 2: 生地をOPPシートで挟んで成型し冷蔵庫で寝かせる 3: 成形した生地をカットして焼成する

「くるみと干し柿のスコーン」



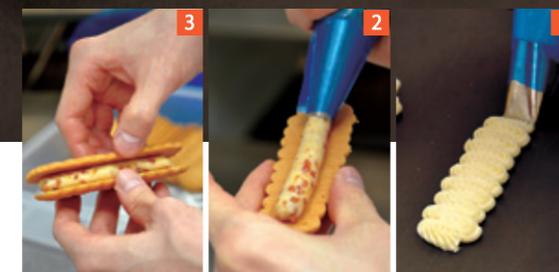
1: 焼成用シートを敷いた型にケーキ生地を絞り入れ焼成する 2: 焼成後日本酒のシロップを打つ 3: ブードルデコールを振りかけ仕上げる

「ケーキ干し柿」



1: シリコン型に生地を絞り入れる 2: 日本酒でマリネした干し柿をのせアマンドアッシュをつけて焼成する 3: 焼成後日本酒を打つ

「日本酒と干し柿」



1: 天板にサブレ生地を波目のパトン状に絞り焼成する 2: 焼成した生地に干し柿バターを絞る 3: 焼成した生地でサンドする

「干し柿のバターサンド」

特集

干し柿を昇華させる
味わいの焼菓子

▶本文79ページ参照

干し柿は、ジャパニーズ・スーパーフードとして栄養面はもちろんのこと、その滋味あふれる深みのある味わいが注目を集めている。また、高級ギフトとして、食感や旨みを活かして和素材

と合わせた商品としても市場を賑わせている。今回は、干し柿を日本ならではのセミドライフルーツとしてとらえて焼菓子に合わせた提案。登場するのは、数々の国内外のコンテスト受賞を

誇り様々なジャンルで活躍する「エキリーブル」オーナーシェフの徳永純司氏。これまでの経験から生み出す「干し柿を昇華させる味わいの焼菓子」を学びたい。



エキリーブル 徳永純司の
初公開レシピ

制作／徳永純司
協力／エキリーブル(東京・品川区)