

米粉白玉とさつま芋のきんとん パフェ仕立て



考案：館野 雄二（料理人・農家）

■材料（4人分）

米粉	100g	【きんとん】	【トッピング】
ぬるま湯	80ml	さつま芋（皮つき） 400g	こしあん（市販品） 適量
		オレンジジュース 200ml	ホイップクリーム（市販品） 適量
牛乳	適量	お湯 200ml	ドライフルーツミックス 適量
米粉	適量	砂糖 100g	ラズベリー 適量
			ブルーベリー 適量
			ミント 適量
			クラッシュアーモンド 適量

■作り方

- ① 米粉にぬるま湯を加えて練り合わせ、小さめの団子を作り茹でて水につける。
- ② さつま芋の皮を厚めにむき、5分ほど水につけて灰汁をぬく。
- ③ 牛乳に米粉を溶かし火にかけてとろみをつけておく。
- ④ オレンジジュースとお湯を合わせて沸騰させ、②を入れて柔らかくなるまで茹でる。
- ⑤ ④をザルにあげ水気を切り、熱いうちに砂糖とともにフードプロセッサーにかけペースト状にしたら、③のとろみをつけた牛乳を適量加えやわらかめにのぼし、ボウルにあけて氷水にのせて冷ます。こしあんも同じかたさになるよう③でのぼす。
- ⑥ ワイングラスに⑤のきんとんをこしあんをしぼり入れ、①の米粉団子、ホイップクリーム、フルーツ類を彩りよく盛り、クラッシュアーモンド、ミントを添える。