



あまずつぱい出逢い。

# 紙屋町ブルーベリー園 × 広島製菓専門学校

KAMIYACHO BLUEBERRY FARM at.SUNMALL

摘みたてのブルーベリーで、スイーツレシピ作ってもらいました。



## 「つみとり娘。」 漙上里奈の オススメ簡単スイーツレシピ



見るだけでワクワク。

### サンサンベリーポップス

材料を混ぜて捏ねて丸めて、デコレーションソースにポツチャン。簡単すぎてごめんなさい。スポンジケーキやクッキーを混ぜるといろんな食感が楽しめますよ。ホームパーティでオリジナルを競ってみませんか。

〈材料〉

- ・クリームチーズ120g
  - ・グラニュー糖10g
  - ・ブルーベリーピューレ40g
  - ・レモン汁 少々
  - ・ブルーベリージャム 30g
  - ・スポンジケーキorクッキー240g
- [コーティング]  
・ホワイトチョコレート



いろいろ可愛いカタチで作ってみるとさらに楽しいよ!

〈作り方〉

- ①クリームチーズを軟らかくする。
- ②グラニュー糖をすり合わせる。
- ③ブルーベリーピューレとレモン果汁、ブルーベリージャムも②に合わせる。
- ④スポンジケーキやビスケットなどを細かいパウダー状にし、③と練り合わせる。
- ⑤好みの大きさや形に成型し、冷蔵庫で一度冷やし固める。
- ⑥成型した⑤にストローを差しこむ。
- ⑦コーティング用チョコか、ゆるめに調節したバタークリームにくぐらせる。
- ⑧ペンチョコなどで飾り付ける。

サンモールウェブサイトでもレシピ動画を配信中!

つまんでニコニコ。

### ブルーベリーのポルポロン

スペインのお祝いのお菓子。ポルポ(粉)ロン(ほろほろ崩れる)まさにその名の通りの食感です。ブルーベリーをトッピングして、爽やかな味わいをどうぞ。



〈材料〉

- ・アーモンドパウダー50g
- ・粉砂糖30g
- ・薄力粉40g
- ・無塩バター30g
- ・ブルーベリージャム25g

〈作り方〉

- ①薄力粉を、フライパンやオーブン(170℃位)を使って、薄いキツネ色になるまで焼いて、冷ましておく。
- ②室温に戻した無塩バターに粉砂糖をすり合わせる。
- ③ブルーベリージャムも②に加える。
- ④アーモンドパウダーと①の薄力粉を③にふるい入れ、しっかりと合わせる。
- ⑤15mm位の厚さにのばし、しっかりと冷凍する。
- ⑥25mm角にカットし、170℃のオーブンで約20分間焼成する。
- ⑦しっかりと冷めたら、粉砂糖を全体にまぶし、最後に上面にブルーベリーを一粒のせる。

旬をたっぷり召し上がれ。

### ブルーベリーのクリームタルト

パティシエ風味の本格スイーツにも挑戦!ブルーベリーとサワーcreamのW爽やか味が夏にぴったり。隠し味のブルーベリージャムもほどよい甘さでタルト好きにはたまりません。



〈材料〉

- [クリーム]  
・卵黄150g  
・グラニュー糖150g  
・サワークリーム150g  
・生クリーム45% 600g
- [生地]  
・バター336g  
・上白糖135g  
・全卵35g  
・中力粉387g  
・バニラ少々
- [デコレーション]  
・ブルーベリー1P  
・ブルーベリージャム適量  
・生クリーム35% 300g  
・グラニュー糖21g

〈作り方〉

- 【前準備】  
3mm厚にのばしたシュレ生地をタルト型に敷きこみ、薄いキツネ色がつくまで空焼きをする。
- 【アバレイユ】  
①卵黄にグラニュー糖を加え、白っぽくなるまですり合わせる。  
②①に、サワークリームと生クリームを、泡立てないように合わせる。  
③前準備で空焼きをしたタルト生地にアバレイユを流し入れ、170℃のオーブンで焼きあげた後、冷ましておく。
- 【組立】  
①冷めたタルトの上に、泡立てた生クリームを飾り絞りする。  
②摘みたてのブルーベリーを生クリームの上一面に飾り付ける。  
③さらにその上にブルーベリージャムをのせる。

みんなクレクレと言っちゃいます。

### ブルーベリーのクレメダンジュ

フランスでは「神様のごちそう」とも呼ばれている人気のデザート。ふわふわした雲のようなチーズにトロツとしたブルーベリーソースが相性ばっちりです。やさしい口どけをお楽しみください。



〈材料〉

- [クリーム]  
・フロマージュブラン  
・アツルティエ188g  
・グラニュー糖30g  
・レモン汁5g  
・生クリーム35% 46g  
・板ゼラチン6g  
・卵白94g  
・グラニュー糖98g  
・生クリーム35% 328g
- [ブルーベリーソース]  
・ブルーベリーピューレ100g  
・グラニュー糖70g  
・水100g  
・ブルーベリーリキュール10g
- [ジェノワーズ]  
・全卵180g  
・グラニュー糖100g  
・薄力粉90g  
・無塩バター30g  
・牛乳10g  
・ブルーベリーソース  
・ブルーベリージャム100g  
・ナバジュミロワール50g

〈作り方〉

- ①グラニュー糖(98g)と配合外の水適量を手鍋に入れ、118℃になるまで煮詰める。
  - ②軽く泡立てた卵白(94g)に①を熱いまま少しづつ加え、粗熱がとれるまで攪拌を続ける。
  - ③フロマージュブラン、グラニュー糖(30g)、レモン果汁、生クリーム(46g)を合わせる。
  - ④あらかじめ水に戻しておいた板ゼラチンと③の一部を合わせ、湯煎にかけて溶かし、③の本体に戻し合わせる。
  - ⑤生クリーム(328g)を泡立てて、粗熱のとれた②、④と続けて合わせる。
- 【組立】  
①ゼリーカップと、その内側を覆えるサイズのガーゼを準備する。  
②カップにガーゼを敷き、クレメダンジュを半分絞り入れる。  
③ブルーベリーソースに漬けたジェノワーズとブルーベリージャムを②の中心に埋め込む。  
④カップの残り半分にクレメダンジュを絞り入れる。  
⑤ガーゼに包んだ状態で、冷蔵庫で冷やし固める。  
⑥冷え固まったらガーゼを外し、摘みたてのブルーベリーの実をたっぷり飾り付ける。