



ふじのくに
食の都づくり仕事人

地産地消レシピ

寿太郎みかんとショコラブランのタルト



静岡県は全国を代表するミカンの産地。主力品種である「青島温州みかん」の枝変わりとして沼津市西浦地区で生まれた「寿太郎みかん」は、コクがあり、糖と酸のバランスの良さが特徴です。この寿太郎みかんを使ったスイーツを長泉町にある「ショコラティエ オウ ルージュ」の足立晃一さんに聞きました。

材料【4人分】 ミカン 3個(1個は冷凍しておく)、ショコラブラン(市販のホワイトチョコレートで代用可) 100g、生クリーム(動物性、乳脂肪分47%) 50g、タルトカップ 12個

作り方 所要時間:30分

①冷凍ミカンの皮をおろし金ですりおろす。2個のミカンは薄い皮も取り、果肉だけにする。②すりおろしたミカンの皮と生クリームを混ぜ合わせる。③ショコラブランを細かく削り、40度のお湯で15分湯せんする。④②を沸騰する直前まで温める。⑤③に④を混ぜ合わせた後、ミカンの果肉を入れる。⑥タルトカップに⑤を流し込み、冷蔵庫で5分程度冷やして出来上がり。

ポイント 1. 冷凍ミカンは皮だけを使います。白い部分まですってしまうと苦みが出るのでオレンジの部分だけをすりましょう。2. 溶けたショコラブランに生クリームを入れるときは、分離しないよう徐々に入れましょう。

栄養価 【1人分】 エネルギー:324kcal タンパク質:3.6g 脂質:21.4g 塩分:0.2g

仕事人紹介



伊豆市出身。県内外の洋菓子店やレストランで5年間修業を積み、2005年、本店をオープンした。地元農家や酒蔵と協力して新作ショコラを次々と生み出し、静岡発の商品作りに取り組む。現在は、本店と新静岡セノバ店の2店舗。

ショコラティエ オウ ルージュ

足立晃一さん 駿東郡長泉町中土狩874-1 ☎055(950)9898