



食の都 仕事人

地

産

地

消

レシピ

紅ほっぺのドーナツ



みずみずしい果肉がぎっしりと詰まり、甘さと程よい酸味のバランスに優れた「紅ほっぺ」は、静岡県で生まれたブランドイチゴ。この食材を牧之原市「ほおばり菓子 桃林堂」の山下恵巳さんに料理していただきました。

作り方動画
公開中!

YouTube



栄養価
[1個分]

エネルギー:303kcal タンパク質:5.0g 脂質:15.4g
食塩相当量:0.1g(栄養価計算:県西部健康福祉センター健康増進課)

■材料[6個]

[ピューレ]紅ほっぺ60g(3~4個)、砂糖6g[生地]卵(M)3個、砂糖115g、溶かしバター(無塩)80g、薄力粉110g、ベーキングパウダー2g(薄力粉と合わせてふるっておく)、アーモンドプードル20g

■作り方 所要時間:50分 ①[ピューレ]薄くスライスした紅ほっぺに砂糖を加え、泡立て器でかき混ぜながら液状になるまで煮詰めたら、常温に冷ましておく ②[生地]卵を五分立て(もったり重くなるくらい)に泡立てたら、3回くらいに分けて砂糖を加え混ぜる ③十分に泡立ったら溶かしバター(人肌くらいの温度)を加え再びよく泡立てる ④③に①を加え軽く混ぜたら、薄力粉、アーモンドプードルを加え、ヘラなどで粉が見えなくなる程度にさっくりと混ぜる ⑤ドーナツ型に油またはバターを引き④を絞り入れる ⑥180℃に熱したオーブンで約20分ほど焼いたら出来上がり!

ポイント

- ・バターを入れると泡が消えやすくなるのでしっかりと泡立てる **②③のポイント**
- ・薄力粉を入れたら必要以上に混ぜすぎない **④のポイント**
- ・生地にドライフルーツを入れてもよし

仕事人
紹介



やました
しげみ
山下 恵巳さん

牧之原市(旧相良町)生まれ。東京製菓学校を卒業後、東京都内の菓子店に就職。その後、23歳のときに昭和8年創業「桃林堂」の3代目として家業を継ぐ。以降、先代の意志と技術を継承しながら、地元の偉人・田沼意次をモチーフとした「ワイロ最中」や、地産の農産物を使用した新商品などを積極的に開発し続けている。

ほおばり菓子 桃林堂
牧之原市地頭方925-2
☎FAX 0548(58)0404