

～いわさきちひろのいちごババロア～より

## いちごババロア

レシピ監修 エコール 辻東京 野口 恵



優しい甘さのババロアと甘酸っぱいいちごソースがベストマッチ！  
 いわさきちひろが大好きだった懐かしいスイーツ、ぜひ召し上がれ！  
 フレッシュないちごの代わりにジャムと白ワインで作るソースもご紹介します。

**材料** ～ 17.5cm×8cm×高さ6cmの型 1台分～

### <いちごのババロア>

|       |      |         |            |
|-------|------|---------|------------|
| いちご   | 200g | へた付きの重量 | 冷凍いちごでも代用可 |
| 水     | 90g  |         |            |
| 砂糖    | 65g  | グラニュー糖  |            |
| 生クリーム | 130g | 乳脂肪分42% |            |
| 板ゼラチン | 7g   |         |            |

### <いちごソース①>

|      |      |         |  |
|------|------|---------|--|
| いちご  | 120g | へた付きの重量 |  |
| 砂糖   | 50g  | グラニュー糖  |  |
| レモン汁 | 40g  |         |  |

### <いちごソース②>

|        |      |  |  |
|--------|------|--|--|
| いちごジャム | 100g |  |  |
| 白ワイン   | 100g |  |  |

## 作り方

Prepare  
準備

- 板ゼラチンを冷水につけてふやかしておく
- 生クリームをかるく泡立てしておく

いちごのババロア

Step1  
ステップ1

いちごのへたを取ってミキサーでつぶし、ざるでこしておく。



Step2  
ステップ2

鍋に水と砂糖を入れて、温める。



Step3  
ステップ3

ふやかしておいたゼラチンを加えて溶かし、**ステップ1**のいちごに加えて混ぜる。



Step4  
ステップ4

氷水で冷やす。  
生クリームと合わせた時に分離しないよう、  
20~25℃程度まで冷やすこと。



Step5  
ステップ5

泡立てた生クリームと合わせる。  
生クリームの泡立て具合で舌ざわりが変わって  
きます。  
ゆるめに泡立てたほうがソフトな舌ざわり  
になります。



Step6  
ステップ6

型に流して冷蔵庫で冷やし固める。



Step7  
ステップ7

型を60℃のお湯につけてから、水でぬらしたお皿を  
かぶせてひっくり返し、すばやく1度振って型から外す。  
※温めすぎるとババロアの角が溶けてしまうので注意。  
金属型の場合2~3秒でよい。



いちごソース①

Step 8  
ステップ8

いちごのへたをとってミキサーでつぶし、ざるでこして鍋に入れる。



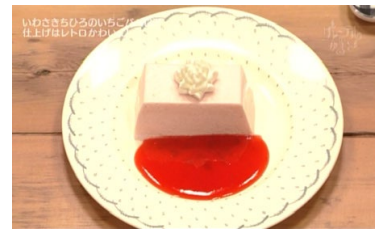
Step 9  
ステップ9

砂糖、レモン汁を入れて火にかけて、混ぜながらとろみがつくまで煮る。  
※大きな泡が出ることがあるが、そのまま混ぜ続ける。  
吹きこぼれそうになったら少し火から遠ざける。



Step 10  
ステップ10

容器にあけて冷ます。ババロアに添える。



いちごソース②

Step 11  
ステップ11

いちごジャムと白ワインを鍋に入れて火にかける。

Step 12  
ステップ12

好みの濃度まで煮詰める。

Step 13  
ステップ13

容器にあけて冷ます。ババロアに添える。

食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存して、なるべく早めに召し上がってください。