

～浅田真央のかき氷～より

## かき氷

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



浅田真央さんが大好きな“いも くり かぼちゃ”の3種類を楽しむかき氷です。  
ふんわりとした氷の上に、家でもできるふんわりしたクリームソースをトッピングしました。  
中に入っているシロップ煮と一緒に召し上がってください。

### 材料 ～ 直径15cmの器 約5杯分 ～

#### <さつまいものシロップ煮>

水	200ml
グラニュー糖	200g
さつまいも	150g

#### <かぼちゃのシロップ煮>

水	200ml
グラニュー糖	200g
かぼちゃ	150g

#### <さつまいものソース>

さつまいも	150g	火が通ったもの
シロップ	80ml	さつまいものシロップ煮でできたシロップ
グラニュー糖	20～30g	野菜の甘さによってグラムが変わる
生クリーム	230g	乳脂肪分35%

#### <かぼちゃのソース>

かぼちゃ	150g	火が通ったもの
シロップ	70ml	かぼちゃのシロップ煮でできたシロップ
グラニュー糖	20～30g	野菜の甘さによってグラムが変わる
生クリーム	220g	乳脂肪分35%

## <栗のソース>

マロンクリーム	100g	砂糖やバニラなどが入ったやわらかい栗のペースト
生クリーム	100g	乳脂肪分35%
栗の渋皮煮	3粒	
ゆで小豆	適量	
かぼちゃの種	適量	
黒ゴマ	適量	
コンデンスミルク	適量	
氷	適量	

## 作り方

### Prepare 準備

- さつまいものソース用のさつまいもに火を通しておく。
- かぼちゃのソース用のかぼちゃに火を通しておく。
- 盛り付けの器を冷やしておく。

### さつまいものシロップ煮

#### Step 1 ステップ1

さつまいもをよく洗い、皮ごと1.5cm角に切る。



#### Step 2 ステップ2

水とグラニュー糖、さつまいもを鍋に入れ、火にかける。



#### Step 3 ステップ3

さつまいもに竹串が通るまで煮る。  
火が通ったら、器に移し常温で冷ます。



### かぼちゃのシロップ煮

#### Step 4 ステップ4

かぼちゃの種と皮を取り除き、1.5cm角に切る。

Step 5  
ステップ5

水とグラニュー糖、かぼちゃを鍋に入れ、火にかける。



Step 6  
ステップ6

かぼちゃに竹串が通るまで煮る。火が通ったら、器に移し常温で冷ます。

さつまいものソース

Step 7  
ステップ7

さつまいも、シロップ、グラニュー糖を合わせ、ハンドブレンダーでかくはんする。



Step 8  
ステップ8

裏ごしする。



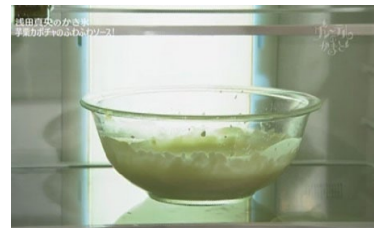
Step 9  
ステップ9

生クリームを加え、氷水にあてながらもったりとするまで泡立てる。



Step 10  
ステップ10

出来上がったら、冷蔵庫で保存する。



かぼちゃのソース

Step 11  
ステップ11

かぼちゃ、シロップ、グラニュー糖を合わせ、ハンドブレンダーでかくはんする。

Step12  
ステップ12

裏ごしする。

Step13  
ステップ13

生クリームを加え、氷水にあてながらもったりとするまで泡立てる。



Step14  
ステップ14

出来上がったら、冷蔵庫で保存する。

栗のソース

Step15  
ステップ15

マロンクリームと生クリームを混ぜて氷水にあてながらもったりとするまで泡立てる。



組み上げ

Step16  
ステップ16

氷を削って器の高さまで入れる。



Step17  
ステップ17

コンデンスミルクをかける。



Step18  
ステップ18

さらに真ん中を空けるように削った氷をのせ、中心にかぼちゃのシロップ煮、さつまいものシロップ煮、ゆで小豆を入れる。



Step19  
ステップ19

さらに氷をのせる。



Step20  
ステップ20

表面にコンデンスミルクをかける。



Step21  
ステップ21

さつまいも、かぼちゃ、栗のソースを重ならないようにかける。



Step22  
ステップ22

上部に栗の渋皮煮などをお好みでトッピングする。



食べごろと保存方法

出来上がったらすぐに召し上ってください。  
なおクリームソースは冷蔵でできるだけ早く(当日中に)。  
シロップ煮は冷蔵で5日ほどで食べきるようにしてください。