

蒸し大豆とドラゴンフルーツのもっちり大福トリュフ

(Daifuku truffle with steamed soy and dragon fruit)

レシピの紹介

アルファ化米粉入りの大福の中には蒸し大豆とクリームチーズ、ドラゴンフルーツパウダーを混ぜ込んだピンク色のチョコレート餡を包みました。更に大福の外側にもピンクのチョコレート餡を被せ、チョコレート餡が大福の皮を内側と外側からサンドする構造になっています。ホイップクリームをチョコレートに加えることでエアリーでとろける食感を生み出しました。アルファ化米粉のもっちり食感とダブルの食感を楽しめる驚きの新食感、和と洋の融合のトリュフです。

○所要時間(60分)

○材料(40個分)

【トリュフの中の大福生地材料】

アルファ化米粉	40g
白玉粉	140g
水	200g
砂糖	120g

【大福の餡&ガナッシュ】

蒸し大豆(フジッコ)	80g
クリームチーズ(キリ)	80g
ドラゴンフルーツパウダー(スーパーフードジャパン)	大さじ2
ホワイトチョコレート(森永ダース)	8箱 336g
植物性ホイップ(雪印)	120g

【コーティング用チョコレート】

ホワイトチョコレート(森永ダース)	9箱 378g
ドラゴンフルーツパウダー	大さじ3

○作り方

1. 蒸し大豆を裏ごしし、ペースト状にする。
2. 耐熱容器にアルファ化米粉・白玉粉・水・砂糖を入れ、ラップをかけレンジで熱する。つやが出て透明のもち状になったら、ラップを外しまんべんなく混ぜる。
3. 植物性ホイップは9分立てにする。
4. ホワイトチョコレートは湯煎で溶かす。溶けたらドラゴンフルーツパウダーを入れてムラのないように混ぜる。
5. 1・3・4を混ぜ合わせる。クッキングシートをひいたバットにスプーンで一口大に落として、冷蔵庫で固まるまで数分冷やす。
6. 5が固まったら1個分約15g(大福の中身用5g+大福に被せる用10g)を丸める。再び冷蔵庫に数分入れ形を安定させる。
7. コーティング用のホワイトチョコレートを溶かし、ドラゴンフルーツパウダーを混ぜる。
8. 6に7のチョコレートをコーティングして完成

