



◇ 焼きたてでも冷やしても！ ◇

濃厚 スイートポテト

サツマイモのおいしい時期になりました。サツマイモは9月から11月に収穫されますが、本当に美味しくなるのは12月以降。収穫したてよりも2か月程経過して水分が適度に飛んだ方が甘みが増します。美味しいサツマイモの目利き方法は、ブククリと張りがあり、ヘタの切り口の部分が少し黒ずんだり褐色になっているもの、蜜が溢れているものを選んでください。切り口が白いものは甘みが少ないです。良いサツマイモは焼き芋にするだけで十分に美味しいですが、切り口が白いものや痩せたものはスイートポテトにしてみるのはいかがでしょうか。今回は簡単に作る方法と合わせて、ひと手間掛けることでプロの味に変わる方法もお伝えします。

材料

市販のタルト台
(直径5cm) 9個分

サツマイモ …… 300g
無塩バター …… 30g
きび糖 …… 60g
塩 …… 少々

卵黄 …… 1/2個
生クリーム …… 大さじ2
ラム酒 …… 小さじ1
バニラエッセンス …… 少々

卵液(照り用)

卵黄 …… 1/2個
みりん …… 小さじ1/2

飾り

黒ゴマ …… 適宜



1 皮をむいたサツマイモを5mm厚のイチヨウ切りにして、水に5分ほどさらします。



2 ①の水を切り耐熱容器に入れ、ラップをして500Wのレンジで8分加熱します。



3 ②が温かいうちにフードプロセッサに②とAの材料全てを入れ、滑らかになるまで混ぜます。



4 万能こし器で③を裏ごしします。(面倒な方は省略可)



5 ④を雪平鍋に入れ、弱火で焦げに気を付けながら、鍋肌に生地が付かなくなるまで火練をして水分を飛ばします。

このひと手間で滑らかさとコクがプロの味に近づきます！



6 ⑤の生地の粗熱をとり、9個分に分け団子状に丸めます。



7 ⑥を市販のタルト台に山形に盛り付け、卵黄とみりんを混ぜた卵液を上から刷毛で塗り付けます。



8 頂部に黒ゴマを散らします。



9 オープントースターの上火だけで10分ほど焼き、程よいきつね色が付けば完成！

ラム酒が無ければ省略しても結構です。今回は、成形を簡単にするため、市販のタルト台を使用しましたが(イオンやKALDIで売ってますよ!)、お時間がある時は、お子様とサツマイモの形に成形して楽しまれてはいかがでしょうか。焼きたてはホクホク、冷蔵庫で冷やせばしっとりとした食感が楽しめます！