

編集部のお試しレポート

日時：平成28年10月28日

商品名：安納いも・シルクスイート(さつまいも) 700円(税込)/kg

発売元：自然素材主義株式会社

今回のお試しレポートは、自然素材主義株式会社の「安納いも・シルクスイート(さつまいも)」です。

変わらず人気の安納いもは、さまざまなイベントで焼きいもとして多く出店されています。シルクスイートは、糖度は一般的なさつまいもと比べて2度程度の甘みといわれています。まずは、安納いもとシルクスイートの2種類共、焼き芋にしてみました。

写真①は、屋外仕様の石焼き芋機を使って本格的な焼き芋を作ろうと安納いもを投入しているところです。時間は60分ほどかけてゆっくりと焼いています。

写真②は、少しコゲが入りましたが焼き上がり、実の色は、安納いもは赤みが強いオレンジ色で甘みが多くしっとりしています。シルクスイートは黄色で、甘みは安納いもよりも少ない感じがしました。届いて、すぐ調理したからかもしれません。本来は貯蔵時間が長くなるほど甘みとなめらかな食感も増すといわれています。

もう一品フライパンで作るケーキです。

(1) ボールで卵黄・卵白・グラニュー糖を入れ混ぜ合わせます。その中に小麦粉を入れへらで混ぜ合わせます。(2) フライパンを加熱し170℃になったらバターを入れ角切りさつまいも入れ混ぜずおきます。

(1)を(2)に流し入れ170℃で13分焼きます。(3) 焼きあがったら、お皿に出して、使用済みフライパンに、はちみつと生クリームを入れて混ぜ(透明のシロップのようになります。)すぐ、ケーキにかける。

いろいろなスイーツが楽しめるのは、程よい甘さで、滑らかな舌触りの「シルクスイーツ」だからこそかもしれません。

ぜひ「シルクスイーツ」で簡単で美味しいレシピを見つけて編集部にお知らせください。

