

# ドラゴンレッドのお菓子レシピ

レシピと料理 川浪 由里香先生

(料理研究家・ジュニア野菜ソムリエ)

## ポテトアップルパイ

### 【材料】

ドラゴンレッド・・・100g (正味)  
リンゴジャム・・・40g  
冷凍パイシート・・・2枚  
卵黄・・・少々



### 【作り方】

1. ドラゴンレッドは良く洗い皮つきのままラップに包んで電子レンジ強で約2～3分加熱する。
2. 皮を除き裏ごして100g用意し、リンゴジャムと合わせて冷ましておく。
3. 冷凍パイシート1枚の上に②を乗せて縁に卵黄を塗り、切り込みを入れたもう一枚を乗せて表面にも卵黄を塗る。
4. 220度に予熱したオーブンで15分焼き色が付くまで焼く。

# ドラゴンレッドのお菓子レシピ

レシピと料理 川浪 由里香先生

(料理研究家・ジュニア野菜ソムリエ)

## スコーン

### 【材料】

バター・・・30g  
薄力粉・・・100g  
砂糖・・・20g  
塩・・・一つまみ  
ベーキングパウダー・・・小さじ1.5  
ドラゴンレッド・・・80g  
ヨーグルト・・・60g  
卵黄・・・少々



### 【作り方】

1. ドラゴンレッドは良く洗い皮つきのままラップに包んで電子レンジ強で約2～3分加熱する。
2. 皮を除きつぶして冷まし、ヨーグルトと合わせておく。
3. フードプロセッサーに1cm角に切って冷やしておいたバター、薄力粉、砂糖、塩、ベーキングパウダーを入れ粉チーズ状になるまで攪拌する
4. ボールに移し、②を加えてまとめる
5. 5cm厚さにのばし5cmの丸型で抜き表面に水溶き卵黄を塗り210度で12分焼く。

# ドラゴンレッドのお菓子レシピ

レシピと料理 川浪 由里香先生

(料理研究家・ジュニア野菜ソムリエ)

## 紅召餅風

### 【材料】

ドラゴンレッド・・・100g (正味)

バター・・・20g

砂糖・・・20g

炒り白ごま・・・適宜



### 【作り方】

1. ドラゴンレッドは良く洗い皮つきのままラップに包んで電子レンジ強で約2～3分加熱する。
2. 皮を除き裏ごして熱いうちに砂糖、バターを加えてよく混ぜる
3. 棒状に形作り、胡麻をまぶして冷やし固める。

# ドラゴンレッドのお菓子レシピ

レシピと料理 川浪 由里香先生

(料理研究家・ジュニア野菜ソムリエ)

## ジュース

【材料】2人分

ドラゴンレッドの皮・・・5こ分  
砂糖・・・40g  
水・・・600cc  
レモン・・・10cc



【作り方】

1. ドラゴンレッドの皮と水を鍋に入れ、沸騰したら弱火で1時間程度煮出す（水量が半分以下になるまで）。
2. 砂糖、レモンを加えて溶かし、冷ます。
3. 水で適宜薄める。

# ドラゴンレッドのお菓子レシピ

レシピと料理 川浪 由里香先生

(料理研究家・ジュニア野菜ソムリエ)

## デザートスープ

### 【材料】

ドラゴンレッド・・・60g (正味)  
ヨーグルト (無糖)・・・50g  
水・・・40cc  
砂糖・・・10g  
プチトマト・・・適量  
生クリーム・・・適宜



### 【作り方】

1. ドラゴンレッドは良く洗い皮つきのままラップに包んで電子レンジ強で約2～3分加熱する。
2. 皮を除き、冷ましてからヨーグルト、水、砂糖を加えてミキサーにかける
3. プチトマト、生クリームを乗せる。

# ドラゴンレッドのお菓子レシピ

レシピと料理 川浪 由里香先生

(料理研究家・ジュニア野菜ソムリエ)

## パン

### 【材料】

強力粉・・・150g  
砂糖・・・小さじ1  
スキムミルク・・・小さじ1  
塩・・・小さじ2/3  
ドライイースト・・・小さじ1  
水・・・40g  
無糖ヨーグルト・・・30g  
ドラゴンレッド・・・100g  
バター・・・15g



### 【作り方】

1. ドラゴンレッドは良く洗い皮つきのままラップに包んで電子レンジ強で約2～3分加熱する。
2. 皮を除きつぶして冷まし、ヨーグルトと合わせておく。
3. ニーダーに②とバター以外の材料すべて入れて10分こね、バターを入れて更に10分こねる。
4. 暖かいところで1時間一次発酵させる
5. ベンチタイムを15分とり、丸め直して油を塗った型に入れ更に30分二次発酵させる。
6. 200度に余熱したオーブンに入れ20分焼く

# ドラゴンレッドのお菓子レシピ

レシピと料理 長崎県農林技術開発センター

## ゲベック（じゃがいもクッキー）

### 【材料】

ドラゴンレッド・・・100g（正味）

薄力粉・・・100g

無塩バター・・・100g

砂糖・・・50g



### 【作り方】

1. ドラゴンレッドは良く洗い、皮つきのまま蒸した後マッシャーなどで粗くつぶす。
2. バターに砂糖を加え、白いクリーム状になるまですりませる。
3. 1を加えて混ぜる。
4. ふるった薄力粉を加え、さっくりと混ぜる。
5. ひとつにまとめ、ラップで包んで冷蔵庫で寝かせる。
6. 棒状に成形し、ラップに包んで冷凍庫で寝かせる。
7. 5mmの厚さに切って、170℃のオーブンで12分～15分程度焼く。

# ドラゴンレッドのお菓子レシピ

## ムース

【材料】（ココット皿 5 個分）

ドラゴンレッド・・・100g  
牛乳・・・100cc  
上白糖・・・35g  
粉ゼラチン・・・2.5g  
（大きじ 1 の水でふやかしておく）  
生クリーム・・・100cc



## 【作り方】

1. ドラゴンレッドは皮を剥き、薄くスライスし、さっと水にくぐらせる。
2. 鍋に牛乳、上白糖、1. のじゃがいもを入れ蓋をし、弱火でじゃがいもが柔らかくなるまで煮込む。
3. 火を止めそのままの状態ですら 10 分蒸らす。
4. ふかしておいたゼラチンは湯煎で溶かしておく。生クリームは軽く角が立つ程度にホイップしておく。
5. 2 を滑らかになるまでフードプロセッサー（またはミキサー）にかける。ボールに移し、温かいうちに滑らかにしておいたゼラチンを加え、全体を混ぜ合わせる。
6. 冷めたら 3. の生クリームを加え、全体を混ぜ合わせ、型に分け入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

レシピ 東京家政学院短期大学

料理 川浪由里香先生

（料理研究家・ジュニア野菜ソムリエ）



# ドラゴンレッドのお菓子レシピ

## モンブラン

【材料】タルト型約10個分

### ●ビスキュイ

卵2個、上白糖50g、薄力粉50g、無塩バター20g、ラム酒適量

### ●じゃがいもペースト

ドラゴンレッド（蒸して裏ごししたもの）90g、上白糖30g、無塩バター10g、生クリーム25g

### ●シャンティ

生クリーム25g、上白糖2.5g

### ●飾り用じゃがいも

蒸したじゃがいもを5mm角に切っておく



## 【作り方】

1. タルト型にショートニングを塗り、薄く粉をふっておく。無塩バターは予め溶かしておく
2. (ビスキュイ) ボールに卵を割りほぐし、上白糖を加え、40℃位のお湯で温めながら泡立てる。輪がはっきりと描ける位まで泡立てたら、ふるった粉を切るように混ぜる。
3. 粉が混ざったら溶かしバターを加え、かためにホイップし、ビスキュイの上にドーム状に搾り出す。
4. (シャンティ) 生クリームに上白糖を加え、かためにホイップし、ビスキュイの上にドーム状に搾り出す。
5. (じゃがいもペースト) 蒸して裏ごししておいたドラゴンレッドに上白糖、無塩バターを加え混ぜる。粗熱がとれたら生クリームを加え、さらによく混ぜる。モンブラン用の金口を付けた絞り出し袋にじゃがいもペーストを入れ、4. の上にきれいに搾り出す。
6. 5mm角に切ったじゃがいもを上飾る。

レシピ 東京家政学院短期大学

料理 川浪由里香先生

(料理研究家・ジュニア野菜ソムリエ)

# ドラゴンレッドのお菓子レシピ

## 和風ロールケーキ

【材料】 25cm × 30cmの天板 1枚分

### ●ロール生地

卵 3個、上白糖 45g、白餡 100g、上新粉 50g

### ●いもクリーム

ドラゴンレッド（蒸して裏ごししたもの） 75g、  
上白糖 20g、無塩バター 5g、白餡 25g、  
生クリーム 100cc

### ●じゃがいも（ダイス状にカットしておく） 適量



## 【作り方】

1. 卵を卵黄と卵白に分ける。ボールに卵黄と白餡、上白糖の2/3量を入れ、滑らかになるまで混ぜ、上新粉を加える。
2. 別のボールに卵白と残りの1/3量の上白糖を入れ、ツノが立つまでしっかりと泡立て、メレンゲを作る。
3. 1.のボールに2.のメレンゲの1/2量を入れ、しっかりと混ぜる。混ぜたら残りのメレンゲを加え、泡を潰さないように丁寧に混ぜる。
4. クッキングシートを敷いた天板に生地を流し、表面を平らにし、180℃のオーブンで10分焼く。
5. 焼きあがったら、天板をとり、固く絞った濡れ布巾で全体を覆い冷ます。
6. ドラゴンレッドは蒸して（またはレンジで加熱）、熱いうちに皮を剥き、裏ごしをし、上白糖とバターを加える。冷めたら白餡を加えしっかりと混ぜる。
7. ボールに生クリームを入れ、軽く泡立て、6.の芋あんの中に少しずつ加え、いもクリームを作る。
8. ロール生地にいもクリームをのばし、ダイス状にカットしておいたじゃがいもをちらし、手前から巻く。ラップで包み、冷蔵庫で冷やす。

レシピ 東京家政学院短期大学

料理 川浪由里香先生

(料理研究家・ジュニア野菜ソムリエ)