



奥河内 ごちそう レシピ

Gochisou Recipe

今日はこれで
決まり!

Vol.21

しっかり煎ってアーモンドが香り立つ
苺のブランマンジェ

材料(6個)

アーモンドスライス…80g、牛乳…250ml、粉ゼラチン…5g、生クリーム…150ml、グラニュー糖…50g・40g、苺…100g、レモン汁…5g、飾りに苺・ミントなど…適量

作り方

下準備 ・アーモンドスライスを中火で10分ほど、きつね色になるまで煎る



1 鍋に牛乳とグラニュー糖50gを入れ火にかけて混ぜ、沸騰する直前に火を止める
2 ゼラチンを加えてよく混ぜ、アーモンドスライスを加えて蓋をして15分ほど蒸らす



3 香りが移るよう、ザルにしっかり押し付けてこし、氷水に当てながらとろみがでるまで混ぜる
4 粗熱が取れたら生クリームを入れ、カップに移して冷蔵庫で3～12時間固める



5 鍋にカットした苺、グラニュー糖40gを入れて火をかけ、沸いてとろみが付いたら火を止めすぐにレモン汁を加えて冷ます
6 ④に⑤をかけお好みで苺やミントをトッピング

ちょこっと 美味しい話

むささびパン工房+ CAFE スタッフ 横井さん

むささびパン工房+CAFEでは、毎日朝からパンやケーキを手作りしています。堺から来てくれる常連さんなど、連日多くの方がいらっしゃいます。ケーキが出揃う昼過ぎや人出が少なくなる雨の日はねらい目ですよ。1月からは毎年恒例の苺フェアが始まります。果肉のをせたソフトクリームやケーキが好評で、ブランマンジェも登場しますので是非ご賞味ください。ご自宅で作る時には、風味付けに使ったアーモンドスライスに砂糖をまぶしてオーブンで焼くとおいしいクッキーになるのでおすすめです。牛乳の代わりにアーモンドミルクを使うと簡単にできますよ。

季節の果物で彩る真っ白な冷菓子
ブランマンジェはフランス語で「白い食べ物」を意味し、ヨーロッパでは古くから親しまれている冷菓です。パナ風味のパンナコッタ、卵を使うババロアなどよく似たデザートも多いですが、ブランマンジェはアーモンドの香りが特徴です。なめらか食感と真っ白な見た目はアレンジ無限大。お好きな果物のソースをかけてお楽しみください。

むささびパン工房+CAFEで
1月からこのメニューが登場します
☎奥河内くろまろの郷(☎56-9606)
クックパッド河内長野市公式ページ▼

