

冬の暖かいお部屋で頂くのど越しの良いデザートをご紹介しましょう。ほどよい苦味と香りがおいしいしさのポイント。抹茶を使ったババロアです。

新 春



とろりとかけた生クリームと甘露煮ぐり、大納言のほどよい甘さがお口の中でマイルドな一体感を醸し出しています。



抹茶のババロア

作り方

- ・板ゼラチンはあらかじめたっぷりの水に浸し、15分ふやかしておく。粉ゼラチンの時は、粉に対して5倍(大きさじ2)の水で戻す。
- ①鍋に牛乳とグラニュー糖半分を入れ、沸騰直前に泡立てる(写真②)。
- 容器の底に大納言を散らしておく。
- ②ホールに卵黄をとき、水で混ぜながら冷やす。
- ③②に①を加え混ぜ元の鍋に戻す。
- ④弱火にかけ木べらで混ぜながらとろみをつけ(写真①)。
- ⑤水気を切ったゼラチングを加え、溶けたらこし器に通しホールに移す。
- ⑥氷水にあてながら生クリームを七、八分立て(写真③)。
- ⑦⑤を氷水にあて、必ず冷たくなるまでゴムべらで混ぜながら冷やす。

柴川 日出子

(新潟調理師
専門学校講師)



材料

<120cc容量の容器8個分>

牛乳	200ミリル
グラニュー糖	50グラム
卵黄	2個
生クリーム	160ミリル
板ゼラチン(粉ゼラチンでも同量)	6グラム
抹茶(仕上げ)	5グラム
生クリーム	50ミリル
甘露煮ぐり	8個
大納言	50グラム