

グリーンティーババロアのクレープ包み

材料
 〈グリーンティーババロア〉
 (5人分)
 牛乳 200g
 卵黄 2個分
 砂糖 45g
 無糖グリーンティー 18g
 ゼラチン板 3枚
 〈クレープ生地〉
 卵 2個
 砂糖 30g
 牛乳 200g
 小麦粉 100g
 〈抹茶ソース〉
 加糖グリーンティー 20g
 水 40g
 〈ホイップクリーム〉
 生クリーム 150g
 砂糖 7.5g
 〈仕上げ〉
 あんこ 適量
 栗の甘煮 適量
 粉糖 適量

作り方
 〈グリーンティーババロア〉
 1.卵と砂糖を混ぜ、牛乳を鍋で加熱する。温まった牛乳の半分をグリーンティーと混ぜてよく溶く。そこに卵と砂糖を混ぜたものを合わせ、残りの牛乳と合わせて温めながら混ぜる。最後にゼラチン板も加えて溶かす。
 2.バットに入れて冷やす。
 〈クレープ生地〉
 3.ボウルに卵と砂糖をよく混ぜ、牛乳も合わせる。ふるった小麦粉を入れ、よく混ぜる。
 4.温めたフライパンに生地を流し、焼き色が付くまで焼く。
 〈抹茶ソース〉
 5.鍋にグリーンティー、水を入れ、煮詰める。
 〈ホイップクリーム〉
 6.ボウルに生クリームと砂糖を入れ、氷水で冷やしながらかき混ぜる。
 〈仕上げ〉
 7.クレープ生地にグリーンティーババロア、ホイップクリーム、あんこをのせてクレープで包み、竹串で止める。
 8.お皿にのせ、栗の甘煮と抹茶ソースを添え、粉糖を振りかける。



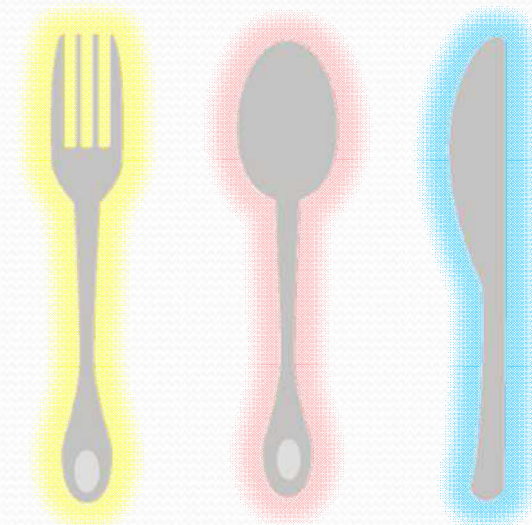
梅しゅう

材料(10個分)
 〈シュー生地〉
 バター 45g
 水 100g
 薄力粉 60g
 卵 2個
 こんぶ茶 0.4g
 〈カスタードクリーム〉
 卵黄 6個分
 砂糖 150g
 薄力粉 40g
 牛乳 500cc
 バニラビーンズ 1本
 梅こんぶ茶 0.8g
 生クリーム 200g
 〈仕上げ〉
 梅こんぶ茶 少々

作り方
 〈シュー生地〉
 1.鍋にバターと水を入れ、火にかけてながら溶かす。
 2.薄力粉も加え、泡立て器で混ぜる。ヘラでひとまとめにし、ボウルに移す。
 3.溶いた卵とこんぶ茶を少しずつ混ぜ、絞り袋に入れて鉄板に500円玉ほどの大きさに絞る。
 4.180度に予熱したオーブンで25分焼く。
 〈カスタードクリーム〉
 5.卵黄、砂糖をボウルで白っぽくなるまでよくすり混ぜる。
 6.薄力粉を5に入れ混ぜる(粉はふるわなくてよい)。
 7.鍋に牛乳とバニラビーンズを入れ沸騰直前まで温め、6に入れ、だまにならないよう手早くかき混ぜる。梅こんぶ茶も入れてさらに混ぜる。
 8.7を濾して鍋に戻し、中火で焦げ付かないように中火で素早くかき混ぜる。
 9.しばらくすると固まってくるので火を少し弱め、そのまま加熱する。粘りが収まり、すくってスプーンで落ちていく硬さになったらバットに移す。
 10.とろみが付くまで氷水で冷やしながらかき混ぜ、立てた生クリームと混ぜ合わせる。
 11.絞り袋に入れ、シュー生地の中にカスタードクリームを絞る。
 12.仕上げに梅こんぶ茶を少々振りかける。



玉露園の商品を使った アレンジレシピ



玉露園食品工業株式会社

×

東京観光専門学校
 カフェサービス学科・料飲サービス学科

協力:日本フードアナリスト協会

梅こんぶスープパスタ 春の香り

材料
〈パスタ〉(4人分)
強力粉 200g
薄力粉 20g
梅こんぶ茶 20g
塩 少々
オリーブオイル 少々
水 100cc
〈具材スープ〉(1人分)
湯 100cc
梅こんぶ茶 5g
白菜 適量
しめじ 適量
オリーブオイル 少々
桜えび 少々

作り方
〈パスタ〉
1.ボウルに水以外のすべての材料を混ぜ合わせ、少しずつ水を加えて練る。15分以上寝かす。
2.打ち粉をして生地を伸ばし、好きな太さに切り、パスタを茹でる。
〈具材スープ〉
3.湯と梅こんぶ茶を混ぜておく。
4.白菜は食べやすい大きさに切り、しめじは石づきを取ってほぐす。
5.フライパンにオリーブオイルを熱し、白菜としめじを炒める。
6.3も加え、よく混ぜる。
7.茹でたパスタを和えて、桜えびを混ぜ、皿に盛り付ける。



鴨と梅の手毬寿司

材料(48個分)
米 3合
梅 4個
梅こんぶ茶 10g
鴨肉(スモーク) 150g
大葉 10枚
すし酢 適量

作り方
1.米にみじん切りにした梅と梅こんぶ茶を入れて炊く。
2.鴨肉を2~3mmの厚さに切る。大葉は下の茎の部分を切り、大きさを揃える。
3.ご飯が温かいうちにすし酢をかけ、切るように混ぜる。
4.酢飯を40g手に取り、丸める。その上に大葉・鴨肉の順にのせ、軽く握る。



鶏と根菜の肉団子スープ

材料(30個分)
〈肉団子〉
玉ねぎ 1個
鶏ひき肉 500g
卵 1個
パン粉 100g
梅こんぶ茶 25g
にんじん 30g
れんこん 60g
梅 2個
わさび菜 1房
〈スープ〉
水 1000cc
梅こんぶ茶 18g
みりん 小1
〈仕上げ〉
わけぎ 適量

作り方
〈肉団子〉
1.玉ねぎをみじん切りにして、フライパンでしんなりするまで炒める。
2.ボウルに鶏ひき肉、卵、パン粉、粗熱を取った玉ねぎを混ぜる。梅こんぶ茶も加えて混ぜる。
3.にんじん、れんこん、梅をみじん切りにする。わさび菜は茹でて粗みじんにする。
4.2を半分に分け、片方ににんじん、れんこん、梅1個分を混ぜる。
5.残り半分の2と梅1個分、わさび菜を混ぜる。
〈スープ〉
6.鍋にスープの材料をすべて入れ、火にかける。それぞれの肉団子を丸い形にして茹でる。
7.器に盛り、刻んだわけぎを飾る。



和風ライスボール

材料(5人分)
〈ご飯〉
米 1.5合
黒米 0.3合
〈肉そぼろ〉
鶏ひき肉 200g
しいたけ 50g
たけのこ 50g
しいたけ茶 10g
レモン汁 1/2個分
料理酒 大1
こしょう 少々
〈しらす〉
しらす 30g
しいたけ茶 3g
しいたけ茶 4g
ミックスチーズ 70g
薄力粉 適量
卵 2個
パン粉 適量
しいたけ茶 少々

作り方
〈ご飯〉
1.米と黒米を一緒に炊く。
〈肉そぼろ〉
2.しいたけとたけのこはみじん切りにする。
3.フライパンに鶏ひき肉、しいたけ茶5g、レモン汁、料理酒、こしょうを入れ、炒める。
4.水気がなくなったらしいたけ、たけのこ、しいたけ茶5gを加えて炒める。
〈しらす〉
5.別のフライパンでしらすを炒め、しいたけ茶を3g入れて混ぜる。
6.炊いたご飯にしいたけ茶4g、肉そぼろの少しとしらすの少しを混ぜる。中に肉そぼろ、しらす、ミックスチーズを具として包み、3~4cmに丸める。
7.丸めたものに薄力粉をまぶし、溶いた卵にくぐらせ、パン粉をまぶす。
8.170度の油で3~4分揚げ、仕上げにしいたけ茶を少々振りかける。

