



今回はスイーツの紹介です。
古い歴史を持つ、冷菓の一種「ブランマンジェ」です。
(ブラマンジェとも言います)「おいしくなーれ」と念
じながらやさしく調理してみてください。

#06 ブランマンジェ ココナッツ風味



〈材料〉(約10人分)

- ココナッツミルク 1 缶(400ml)
- 砂糖 100g
- 牛乳 170cc
- 生クリーム 200cc
- 板ゼラチン 2 枚(約6g)

〈手順〉

- ① 板ゼラチンを氷水でふやかす
- ② 鍋に、砂糖約半分と牛乳、ココナッツミルクを入れて沸騰させ、火を止めて板ゼラチンを入れます。
- ③ ザルでこしながらボールに移し、冷水に浮かべ、混ぜながらあら熱を取ります。
- ④ あら熱を取りながら、違うボールに生クリームを入れ、少しずつ残りの砂糖を入れながらホイップします、4分~5分立て位(時間では、ないです。空気の入れ方です。)
- ① あら熱の取れたココナッツミルクにホイップした生クリームをゴムベラを使い空気が抜けない様にゆっくりと尚且つ素早く混ぜ直ぐに器に小分けして冷蔵庫で冷やし固めて出来上がりです!



*生クリームと混ぜ合わせる時に泡立機を使わずにゴムベラだけを使い如何に空気を抜けない様に素早く、慎重にできるかで、出来上がりの口どけと食感に大きく差が出ます!
*ココナッツミルクの入ったボールは、シッカリ混ぜながら冷やし、生クリームとの温度差が出来ただけ無い様にしてください、生温い状態で生クリームと混ぜると分離する可能性もあります!!

*キッチンをはた屋へ、うれしい感想が届きました!!

「KITCHEN はた屋」楽しく読んでます。スペインに行っていて以来、アヒージョはよく作っていて、すぐ子どもが食べてしまうので自分の分がないことが多かったり、ファルシも大好評でやっぱり作った自分が食べられなかったり……。家族にも大好評!!



*きょうと教組HPにもこれまでのレシピを掲載しています。“キッチンをはた屋”をクリック