

ホットケーキ(パンケーキ)

R6.7.22(月)

材料 (1人分(3枚))

卵L	1個
グラニュー糖	10g
薄力粉か強力粉	15g
ベーキングパウダー	1g
牛乳	10g



1. 材料を準備し、ホットプレートを保温程度の弱で温めスタート。お湯を沸かしておく。 ※工程写真は2人分作ってます。

2. ①卵を卵黄と卵白に分け卵白は冷凍庫へ。卵黄に牛乳、振るった薄力粉(強力粉)とベーキングパウダーを合わせてよく混ぜる。



3. ②冷えた卵白にグラニュー糖を3回に分けて加え固めのメレンゲを作る。



4. ③出来たメレンゲの出来の悪そうな所をひとつすくいとり、①の生地にしっかり混ぜる。

5. ④、③で混ぜた生地を残りのメレンゲに合わせます。



6. ⑤、下からすくって返してを繰り返しながら、少々メレンゲが残る程度まで混ぜます。



7. ⑥ホットプレートに薄く油を敷き、生地をこんもりのせる。熱湯大1/2～1を加えて蒸気焼き開始(弱火でじっくり焼きます)



8. ⑦、蓋をして焼いていきます。時々ホットプレートの中の水分を蒸発させるように傾けて焼くと〇。



9. ⑧底に焼き色がついたら優しく返し、再度熱湯を加え蓋をして蒸気焼きします。側面をヘラで触って生地がつかなくなったら完成



R6.7.8 ポーノ・スイーツの会

ブルーベリーヨーグルトムース

■材料 (8個分)

<ムース>

- プレーンヨーグルト …800g
- 生クリーム …200ml
- グラニュー糖 …60g
- 粉ゼラチン …10g

<ブルーベリーソース>

- ◎ブルーベリー …140g
- ◎グラニュー糖 …100g
- ◎レモン果汁 …小さじ2



■作り方

- 《下準備》
 ゼラチンは水でふやかし、電子レンジ 600W 20 秒加熱して溶かす。
 ムースの生クリームは半量のグラニュー糖を加えて七分立てにする。

1. 耐熱容器にブルーベリー、グラニュー糖、レモン果汁を入れてふんわりラップをし、電子レンジ 600W で 1 分半加熱する。
※ふきこぼれやすいので、様子を見ながら加熱する。
2. 1 を取り出したら一旦かき混ぜ、再びラップをし、電子レンジ 600W で 1 分加熱する。取り出したら粗熱を取る。
3. ボウルにヨーグルト、残りのグラニュー糖を加えてよく混ぜる。
4. 溶かしたゼラチンを加え、ムラのないように混ぜる。
5. 七分立てにした生クリームを 3 回に分けて加え、その都度混ぜる。
6. 5 を半分に分け、片方に 1 のブルーベリーソースを入れよく混ぜる。
6. グラスの半分にヨーグルトムースを流し入れ、塩氷を作ったバットに容器を並べて冷凍庫で冷やし、表面を固める。
7. 表面が固まったらブルーベリームースを流し入れたら、再びバットごと冷凍庫で冷やす。
8. ホイップしたトッピング用のブルーベリー、ミントを飾って完成。

キャラメルナッツタルト

■材料 (18 cmのタルト台/1台分)

・タルト台 (市販のもの) …1台

<アーモンドクリーム>

・バター …80g

・三温糖 …80g

・卵黄 …60g (卵約3個分)

・アーモンドプードル…80g

<キャラメルクリーム>

・グラニュー糖 …70g

・水 …大さじ1

・生クリーム …70g

<飾り>

・ローストナッツ…約130g



■作り方

《下準備》バター、卵黄は室温に戻しておく。オーブンは180℃に予熱しておく。

【アーモンドクリームを作る】

1. バターを柔らかくなるまで混ぜ、三温糖を入れてすり混ぜる。
2. 1に卵黄を4回程度に分けて入れ、混ぜる。
3. 2にアーモンドプードルを加え、粉っぽさがなくなるまでさっくり混ぜる。
4. タルト台に3の生地を入れ、平らにならす。
5. オーブンを160℃に落とし、30分～40分焼成する。
途中焼き色が濃くつきすぎるとアルミホイルをかぶせる。
楊枝を刺してみて、生地がついてこなければ焼き上がり。



【キャラメルクリームを作る】

6. 鍋にグラニュー糖、水を入れ、全体的に馴染むように混ぜ合わせてから中火にかける。
※グラニュー糖が溶け始めたらなるべくヘラで混ぜたりしないこと。
混ぜると砂糖が再結晶してしまう恐れがあるので注意する。
7. 少しずつ色がついてきたら鍋を回しながら均一に焦がしていく。
同じタイミングで、生クリームを沸騰直前まで温めておく。
8. 全体がきつね色になったら火を止め、すぐに生クリームを加え、よく混ぜ合わせる。
水にあて完全に冷ます。
※生クリームを入れる際に蒸気が出てやけどする可能性があるので注意！
9. キャラメルクリームの中にローストして冷ましたナッツ類を入れて混ぜる。
10. 茶漉しを使い、タルト台のフチに粉砂糖をふり、キャラメルナッツをのせたら完成！

