



ふじのくに
食の都 仕事人

地産地消 レシピ

丸子紅茶プリン



国産紅茶発祥の地で作られた丸子紅茶。ミルクの味に負けないしっかりとした味と穏やかな香りが特徴で、ミルクティーに最適です。丸子紅茶の風味を生かしたデザートを、焼津市にあるケーキ店「グーテ」の長野貴行さんに紹介していただきました。

栄養価【1人分】エネルギー:161kcal タンパク質:5.5g 脂質:7.3g 塩分:0.1g ※トッピング含まず (栄養価計算:県東部健康福祉センター健康増進課)

■材料【8個分】丸子紅茶(紅ふうき)50g、熱湯50cc、牛乳500cc、グラニュー糖120g、全卵2個、卵黄5個分

■作り方 調理時間:55分

①茶葉を入れたお茶パックをボウルに入れ、熱湯を注ぎラップをして約5分蒸らす。②牛乳を沸騰直前まで温め、①に加えて、再びラップをして10分蒸らす。③茶葉の風味を完全に出し切るまでお茶パックをヘラなどで押して絞りきってから取り出す。④別のボウルに全卵、卵黄、グラニュー糖を入れ、泡立て器でしっかりと混ぜ、③を少しずつ加えて混ぜる。⑤表面に浮いた泡やアクを丁寧にとって、直径7cmの器(耐熱)に流し、バット(天板)に並べ湯をはり、160℃のオーブンで約30分蒸し焼きにする。⑥焼き上がったらお湯から出して粗熱を取る。冷蔵庫で冷たくして召し上がれ。お好みで生クリームやキャラメルソースを添えて。

仕事人紹介



長野 貴行さん

ホテルでパティシエとして修業を積み、2011年に「グーテ」をオープン。アメリマトや海洋深層水を使った豆腐「するが美人」などの地元食材をはじめ、素材の味を生かしたケーキづくりに励んでいる。

「パティスリー グーテ」
焼津市田尻北101-1
☎054(639)5589