



食の都 仕事人

地産地消 レシピ

遠州のめぐみ牛乳のクレームブリュレ



栄養価【1人分】エネルギー:340kcal
タンパク質:4.3g 脂質:32.3g 塩分:0.1g
(栄養価計算:県富士健康福祉センター医療健康課)

遠州のめぐみJA遠州中央農協牛乳は、地元で生産された飼料用のお米によって育てられた安心・安全で新鮮な牛乳です。甘みがあり、クセが少なくすっきりとした風味が特徴。遠州のめぐみ牛乳を使ったクレームブリュレを、洋菓子店「プルクワ パ?」の店主・太田^{つぐみ}亜美さんに作っていただきました。

■材料【4個分(1人分約100g)】 遠州のめぐみJA遠州中央農協牛乳100g、生クリーム240g、卵黄55g(L玉2個強、またはM玉約3個相当)、グラニュー糖13g、バニラビーンズ1/8(バニラエッセンスでも可) 【仕上げ】グラニュー糖・果物・粉糖各適量

■作り方 所要時間:50分 ①ボウルに牛乳、生クリーム、刻んだバニラビーンズを入れて軽く混ぜる。②別のボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、泡立て器で白っぽくとろとろとするまでしっかり混ぜる。③大きめの鍋に湯をはって、①のボウルを湯煎し、沸騰する直前(80℃位)で火を止める。④②に2、3回に分けて③を加え、泡立て器でなじませるように混ぜる。⑤④を茶こしなどでこしてなめらかにしたら、表面のあく(泡)をとる。⑥⑤を耐熱容器に流し入れる。⑦フライパンに2cm位のお湯をはって⑥を入れ、フタをしてはじめは中火、沸騰後は弱火で10~15分蒸す。⑧冷蔵庫で15分程度冷やす。⑨⑧の表面にグラニュー糖をむらなく振り、オーブンの上火で焼き色をつける。⑩粗熱をとった後に、冷蔵庫で冷やす。

⑪季節のフルーツを添え、粉糖を振ったら出来上がり。

ポイント

7 時々様子を見ながら火の調節を。沸騰したらフタを少し空けて蒸気を逃がしましょう。

9 ガスバーナーならよりしっかりと焦げ目がつきます。

作り方動画公開中!

料理写真を写してね!



(Aurasma アプリ対応)
※詳しくは表紙をご覧ください。

YouTube

仕事人紹介



太田^{おおた}

亜美^{つぐみ}さん

ル・コルドンブルー・ロンドン校で製菓の技術を学ぶ。帰国後県内の洋菓子店で経験を積み、平成17年に「プルクワパ?」をオープン。良質な素材を生かしたシンプルなケーキは「手作りのやさしい味」とリピーターが多い。“出来たて”にもこだわる。地域密着を掲げる店内は気さくな店主とお客様の笑顔であふれている。

ブルクワ パ
Pourquoi Pas?
藤枝市田沼3-1-25
☎054(637)2818