

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



オーナーシェフ
門林 秀昭



欧風菓子
Grindel Berg

第2回テレビチャンピオン入賞・カナダ菓子コンクール金賞など多数。
自治医大店の西洋和菓子『翠山』は、新しい味で話題を呼んでいる。

◆金曜日◆ パートドフリユイ(フルーツゼリー) & オレンジスライス入り紅茶



作り方

★パートドフリユイ★

- ① 苺のピューレを手鍋で加熱します。
- ② 加熱して約2分後、トレモリン68gとハローデックス157g、トレハロース305gを加え、ひと煮立ちさせましょう。
- ③ グラニュー糖125gとペクチン13gを、あらかじめ混ぜておきます。 ※粉体混合
- ④ ②に③を入れ、さらにコトコト煮詰めましょう。
- ⑤ ④の全体量が3/4くらいになったら、火をとめてクエン酸水溶液8滴を加えます。
- ⑥ 深さ3cmくらいのバットにラップを敷きましょう。
- ⑦ ⑥へ⑤を流し込み、氷水で冷やします。
- ⑧ ⑦が固まったら、両面ともにグラニュー糖200gをまぶして3cm角に切り分けましょう。
切断面にもグラニュー糖をまぶして完成です!



★オレンジスライス入り紅茶★

- ① オレンジを3mm～5mmの厚さにスライスします。
- ② 沸騰したお湯を、ティーパックが入ったティーポットに注ぎましょう。
- ③ カップにオレンジスライスを入れ、そこに紅茶を注いで完成です!

材料

- パートドフリユイ
 - ・苺のピューレ(冷凍) 500g
 - ・トレモリン(※1) 68g
 - ・ハローデックス(※2) 157g
 - ・トレハロース 305g
 - ・グラニュー糖 125g
 - ・ペクチン 13g
 - ・クエン酸水溶液 (水1ccにクエン酸1gを溶かしたもの) 8滴
 - ・グラニュー糖 200g
- オレンジスライス入り紅茶
 - ・紅茶(ディンブラ) ティーパック1個
 - ・オレンジスライス 1枚
 - ・沸騰したお湯

※1 トレモリン・・・転化糖。結晶になりにくく、安定した保湿性を維持できるペースト状の砂糖。
 ※2 ハローデックス・甘さを抑えた水あめ。吸湿性が低く、加熱時の変色がおこりにくい。

門林シェフの一回メモ

ディンブラは、クオリティーシーズンに収穫された上質のハイグロンティー(高地産紅茶)。明るく紅い水色、豊かな香りと軽い渋みの特徴のオールマイティな紅茶です。