

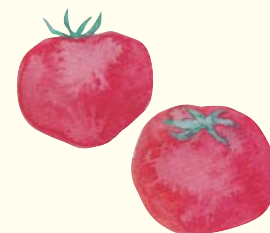


この国の味、ここから。
にんべん

×



MARUNOUCHI
CHEF'S CLUB
tokyo

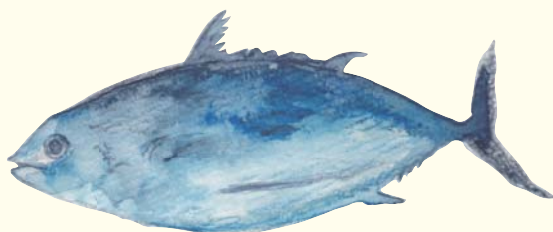


シェフだけが知っているおだしの活用術
キレイを作る
おだし学ワークショップ



Vol.5

デザート研究家 一見恭子シェフのレシピ





Vol.5 スイーツ×おだし ～おだしが隠し味のショコラデザート～



一見 恭子シェフ

にんべんのおだしを使って、
3層のデザートを考えました。異なる食感と、
あまじょっぱい味わいがポイント。
ぜひ作ってみて下さいね。

にんべん
「本枯鰹節飲むおだし かつお」



MENU

ムース・オ・ショコラ かつおだしのジュレとプラリネ添え (カップ8個分)

1 ムース (カップ8個分)

材料

・クーベルチュールスイート (カカオ55.6%) 50g
・クーベルチュールビタースイート (カカオ72.4%) 50g
・生クリーム (乳脂肪分 45 or 47%) 25g ・生クリーム (乳脂肪分 35 or 36%) 180g
・卵黄 50g ・グラニュー糖 18g ・ラム酒 (ダークラム) 小さじ 1/4 杯

作り方

- 1 2種類のチョコレートをボウルに入れ、ラップをして湯煎で溶かし、沸騰させた生クリーム (乳脂肪分 45 or 47%) を泡立て器で混ぜながら加え、ガナッシュを作る。
- 2 生クリーム (乳脂肪分 35 or 36%) をボウルに入れて、7分だて程度に泡立てておく。
- 3 卵黄にグラニュー糖を加え、ハンドミキサーを使ってリボン状に泡立てる。
- 4 1のガナッシュに、2の生クリームの半量を加え、泡立て器で軽く混ぜる。
- 5 4に3のリボン状の卵黄を一度に加え、軽く混ぜる。
- 6 5に残りの生クリームを加えて、ゴムべらでさっくりと合わせる。
- 7 最後に、ラム酒を加え、味を整える。
- 8 搾り袋やスプーンを使ってカップに入れ、冷蔵庫で1時間以上冷やす。

2 かつおだしのジュレ (カップ8個分)

材料

・にんべん「本枯鰹節飲むおだし かつお」1袋 ・熱湯 180ml ・塩 1g
・板ゼラチン 3 g

作り方

- 1 ボウルにだしパックを入れ、熱湯 180ml を注ぎ、ラップをして3分置く。(時々ボウルを動かして、だしが良く出るようにする。)
- 2 1のだしパックの水分をしぼってから取り出し、塩を加えてホイッパーでよく混ぜる。
- 3 2にふやかしたゼラチンを加えて、よく混ぜ別のボウルに濾す。
- 4 3を別のボウルに入れた氷水にあて、あら熱をとり、氷水のボウルと共に冷蔵庫でしっかり冷やして固める。(30分程度)

3 かつおだしのプラリネ (適量)

材料

・にんべん「本枯鰹節飲むおだし かつお」1袋 ・グラニュー糖 20g ・水 少々

作り方

オーブン使用

- 1 「かつおだしのジュレ」でだしをとったパックの袋をあけて、中身をオーブンシートをしいた天板に広げ、180度で6分程度ローストする。(水分をとばし、乾燥させる)
- 2 1が焼き上がる3分前位から、グラニュー糖と水でカラメルを作り始める。
- 3 カラメルができたなら、1のローストしただしをカラメルの鍋に加え、ゴムべらなどで混ぜる。
- 4 オーブンシートの上に3を広げて冷まし、細かく刻む。

オーブンでなくても作れる! IH or ガス台使用

- 1 だしをとったパックの袋を開けて中身をフライパンに広げ、弱火でから煎りする。
- 2 1が完了する3分前位から、グラニュー糖をと水でカラメルを作り始める。
- 3 カラメルができたなら、1のから煎りしたのだしをカラメルの鍋に加え、ゴムべらなどで混ぜる。
- 4 オーブンシートの上に3を広げて冷まし、細かく刻む。

4 カラメルの飾り (適量)

材料

・グラニュー糖 適量 ・水 少々

作り方

- 1 片手鍋に、グラニュー糖と水 (グラニュー糖が水に浸る程度) を入れて強火にかけ、カラメルを作る。(少しカラメル色になるまで、鍋を動かしたり、混ぜたりしないようにする)
- 2 全体が薄いカラメル色になったら、火からおろし、時々鍋の底にぬれぶきをあて、少しとろみが出るまで待つ。
- 3 オーブンシートの上に、スプーンを使って、好みの模様や文字を描く。

5 仕上げ

固まったムースの上に、細かく刻んだかつおだしのプラリネをのせ、その上に、ゴムべらで混ぜたかつおだしのジュレをのせ、最後にカラメルの飾りをデコレーションする。

