

「おうどいものモンブランディング」

スイーツ担当：大洲農業高校



「おうどいものモンブラン」

【材料】(5.5cmココット50個分)

おうどいも……………600g
白あん……………60g
生クリーム……………大さじ4
グラニュー糖……………200g
バター……………80g
生クリーム……………500cc(泡立てておく)

【作り方】

- ①おうどいものを蒸し器で蒸す。
- ②フードプロセッサーに①とAを入れ、なめらかにクリームを作る。やわらかくてもあとで火にかけて餡にするので大丈夫。
- ③②を裏ごして鍋に移し、ちょうどよい硬さになるまで水分を飛ばす。
- ④右の焼いたプディングに、泡立てた生クリーム、モンブランクリームをトッピングする。

「プディング」

【プリン材料】(5.5cmココット50個分)

牛乳……………1200cc
生クリーム……………600cc
砂糖……………300g
卵……………6個
バニラエッセンス……………15滴
ブランデー……………大さじ6

【カラメルソース材料】(50個分)

グラニュー糖……………240g
水……………30cc
熱湯……………90cc

【志ぐれ】

山栄堂の志ぐれ……………3本(1cm角に切る)

【作り方】

- ①プリン液を作る。鍋にAを入れ、砂糖が溶けるまで火にかける。
- ②ボールに卵を割りほぐし、①を少しずつ加えながら泡立てないように混ぜる。
- ③②を漉し器で漉し、エッセンス、ブランデーを加える。
- ④カラメル液を作る。鍋にグラニュー糖と水を合わせ、中火にかけて煮詰める。(黄色く色づいてくるのでかけすぎに注意)
- ⑤カラメルの焦げた香りが漂い、泡がマグマのようにポコポコと大きくなり始めたら弱火に落とす。水分が十分飛んだら火からおろし、予熱で色づきを調節する。
- ⑥熱湯を少しずつ加え、素早く混ぜ合わせる。(はねる危険性があるので注意)
- ⑦プリンを焼く。カラメルを容器に流し入れる。志ぐれを3個入れ、プリン液を加える。天板に並べ、お湯を張り200℃のオーブンで20分間焼く。