

ジャージー牛乳からナチュラルチーズのレシピ

【特徴】

ジャージー牛乳の風味や高い乳脂肪分の特性を生かした、濃厚でコクのあるチーズです。



手順	材料	数量	作り方
1 原乳の殺菌	生乳	18kg	<ul style="list-style-type: none">・バットに生乳を濾過しながら入れる・攪拌しながら65℃以上まで生乳の温度を上げる・30分保持し殺菌処理を行う
2 冷却			<ul style="list-style-type: none">・殺菌した生乳を攪拌しながら37℃まで冷却する
3 添加物	スタータ 塩化カルシウム レンネット	1.0ml 0.5g 0.4g	<ul style="list-style-type: none">・スタータ(乳酸菌)を添加する・塩化カルシウムを添加する・pH計で基準値(6.4~6.5)に達するまで測定する・レンネット(酵素)を添加する
4 凝固			<ul style="list-style-type: none">・3分攪拌して静置 → 凝固を確認する
5 カッティング			<ul style="list-style-type: none">・カードナイフで切断する → カード(サイコロ状態)にする・カードを壊さないようにヘラで攪拌する
6 ホエー排除			<ul style="list-style-type: none">・上澄みホエーを排出(約1/3)する
7 加温			<ul style="list-style-type: none">・攪拌しながら液温をゆっくり加温する
8 ホエー排除			<ul style="list-style-type: none">・ホエーを排出(残りすべて)する
9 カード切断			<ul style="list-style-type: none">・カードを切り分け塊とする・42℃の温度を保持し、カード塊を時々反転させる
10 冷却			<ul style="list-style-type: none">・pH5.0~5.1の基準で冷水でpHの降下を止める
11 延伸			<ul style="list-style-type: none">・凝固したカード細断し、温水に浸しながら成形する
12 成形			<ul style="list-style-type: none">・適当な大きさに成形したら冷水に入れ冷却する・冷蔵保管

トマトのコンポートゼリーのレシピ

【特徴】

プラムワインとトマトの相性が良く爽やかなゼリーです。トマトはコンポートにすることで果菜というより、フルーツに近い仕上がりになりました。岩城町から見える夕日をイメージしています。



1.材料

90cc×8人分(720cc)

材料	使用量
プチトマト	8個
トマト	1個
グラニュー糖	90g
ぶどう糖	45.5g
天鷲プラムワイン	72cc
はちみつ	2tsp
水	648cc
アガー	9.1g
クエン酸	0.5g
香料	1～2滴

2.作り方

- ① トマトとプチトマトを水洗いし、切れ目をいれる。
- ② 切れ目を入れたトマトとミニトマトの皮を湯剥きする。
- ③ 湯剥きしたトマトとミニトマトを水とグラニュー糖で煮込む。
- ④ 火を止めて6時間以上漬け込む。
- ⑤ 一度実と液体を分けて、トマトの種を軽く取り除く。
- ⑥ 液体を再度火にかけ、ぶどう糖、はちみつ、ワイン、クエン酸を入れたあと攪拌しながらアガーを入れる。
- ⑦ 実を液体に戻して、最後に香料をいれる。
- ⑧ 容器に入れて冷やし固める。

そば粉生地シュークリームのレシピ

【特徴】

シュークリームにそば粉とあんを混ぜた和風なシューに仕上げました。

写真ではトップに炒ったそばのむき身を降りかけてますが、ナッツ等でも代用可



1.材料

そば粉シュー生地 (8人分)

材料	分量
そば粉	20g
小麦粉	40g
全卵	2.5個
サラダ油	50g
水	100ml
砂糖・塩	ひとつまみ
ベーキングパウダー	1g

粒あんクリーム

材料	分量
クリーム	※[1]
ゆであずき缶	1缶

トッピング

そばむき身	適量
そば粉	適量
粉砂糖	適量

クリーム ※[1]

材料	分量
植物性生クリーム	200g
グラニュー糖	30g
ゼラチン粉	5g
水	50ml
レモン汁	1～2滴
バニラエッセンス	4滴
塩	一振り

2.作り方

- 卵3個をときほぐしておく。そば粉と小麦粉をふるいにかけて一つにまとめておく。
ゼラチン粉を水50mlに混ぜふやかす。ふやかし終わったら湯煎で万遍なく溶かしておく。
- サラダ油と水と塩・砂糖を耐熱ボウルに入れ緩めのラップをし中身が沸騰するまでレンジにかける。(500Wで2分10～30秒) ※熱しすぎに注意
- オープンの天板にクッキングシートを敷いて210℃予熱設定する。
- ボウルの合わせた粉を一気に入れる。 ※吹きこぼれ注意
ひとかたまりになるまで木べらかゴムべらでこねる。
- まとまったら溶かしておいた卵液を多めに混ぜまとまるようになるまで練っていく。
馴染んできたら卵液を少量ずつ足して生地を緩くしていく。
ここでベーキングパウダー投入。 ※ 生地は少し柔らかめの方がよい。
- 絞り袋に生地を入れ込み絞る。 間隔は4cm以上開けないと膨らんだ時にくっつく。
絞った後に生地の先端を濡れたスプーンの裏で成型し、霧吹きで水をかける。
- 予熱が終わってるオープンに200℃設定にし20分焼く。
※ 焼成時に絶対にオープンを開けてはいけない。
- 生地を焼いている間にクリームを作成する。
ボウルの下に氷水を張り、生クリームとグラニュー糖を6分立てにまでホイップし、
そこに湯煎で溶かしたゼラチン液・レモン汁・バニラエッセンス・塩を投入。
※ ゼラチン液とレモン汁の効果で固めのクリームが仕上がる。
絞り袋にクリームを移し、冷蔵庫でシューが焼きあがるまで冷やす
- ゆであずき缶の中身を煮る。そのあとザルでこしあんの水気を取り冷蔵庫で冷やす
- オープンの焼き時間が達しても、開けずに12～13分中で乾燥放置させる
- 乾燥が終わったら 網などに乗せて冷ましてシューができあがる。
シューをナイフ等で切り、クリームを少量敷き詰め粒あんを適量入れサンドするように
クリームを盛って上生地を乗せる。
- シューのトップに水飴を少量塗り、炒ったそばのむき身を乗せ粉砂糖とそば粉を混ぜたものをふりかけて完成。

アスパラのムースのレシピ

【特徴】

ほどよい甘さが美味しい、アスパラで作ったデザートです。



1. 材料

80g×6人分(480g)

材 料	使 用 量
ア ス パ ラ	300g
牛 乳	200ml
コーンスターチ	5g
グラニュー糖	45g
生クリーム	50ml
板ゼラチン	10g
ゆで汁	50cc
水	1500cc
しお	10g

2. 作り方

- ① 水が沸騰したら塩を入れアスパラを茹でる。
- ② 茹であがったら、冷水にとる。
- ③ 粗熱がとれたらハカマをとり1cm幅に切る。
- ④ ミキサーで攪拌し裏ごしする。
- ⑤ 裏ごししたアスパラ・牛乳・コーンスターチ・グラニュー糖を鍋に入れとろみができるまで煮る。
- ⑥ 火を止め10分ほど冷ましゼラチンを加え全体に混ぜる。
- ⑦ 粗熱が取れたら生クリームと合わせて器に流し冷やして固める。