



栗とカビ無しコーヒーのプリン

栗の渋皮煮を入れたカビ無しコーヒープリンをつくり、上には和栗の香りたっぷりのクリームを注いでお出しする。コーヒーと栗は大人の組み合わせ。さっぱりとした口当たりで、甘いものの苦手な方にも好まれる

材料

栗プリン 1個
栗クリーム 20g
チュイル 適量

[作り方]

①冷やし固めたプリンにクリームを軽く混ぜて流し込む

②三角に焼いたチュイルを飾って提供

※注：チュイルは提供前に飾らないと柔くなる

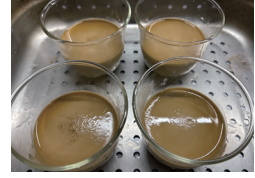
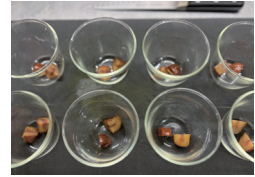


プリン卵液材料

カフェラテベース 200g [右レシピ]
生クリーム 41% 438g
卵黄 100g
甜菜糖 46g
ラカントホワイト顆粒 46g
栗の渋皮煮 4個
(1個を4等分 → 各カップに2個分)

[作り方]

- ①カフェラテベースと生クリーム、砂糖を鍋に入れ加熱する。※沸かさない
- ②卵黄を混ぜ、①を少しずつなげながら加える。その後シノアで濾す。
- ③コンベクションで蒸す。網のトレーにカップを並べ、各カップに渋皮栗を入れ、プリン液を100g注ぐ。
※表面の気泡はバーナーまたはアルコールスプレーで消す。
- ④アルミホイルで蓋をして、スチーム温度：83℃で45分程度蒸す



栗クリーム材料

和栗ピューレ 67g [下記レシピ]
ラカントシロップ 20g
甜菜糖 7.5g
生クリーム 41% 47g
牛乳 234g
コーンスターチ 4g (少量の牛乳で溶く)
バニラエッセンス 1g
無塩バター 13g
マイヤーズラム 7g

[作り方]

- ①和栗ピューレ、シロップ、生クリーム、牛乳、バニラエッセンス、コーンスターチを溶いたものを鍋に入れ、泡が立ち沸騰するまで加熱。
- ②シノアで濾し、氷水で冷やす。少し冷めたらバターを加えてよく混ぜる。
※熱すぎるとバターが分離するので注意
- ③ラム酒を加えて混ぜる。



和栗ピューレ材料

和栗ペースト 150g
ラカントシロップ 80g
甜菜糖 80g

[作り方]

- ①フードプロセッサーに材料を入れて砂糖が溶けるまで回す

カフェラテベース材料

引いた豆 50g

A：98 度のお湯 100g

B：98 度のお湯 180g

※豆はカビ無しコーヒー豆を使用

[作り方]

①コーヒー

一豆を引いてフィルタ
ーにセットする

②Aのお湯を注いで1分間蒸らす

③Bのお湯を注いで3分間蒸らす

※90秒で一度混ぜる

④コーヒーを落として完成



チュイル材料

A：卵白 65g

A：きび砂糖 80g

B：米粉 50g

B：ココアパウダー 25g

C：大豆バター 38g

[作り方]

①卵白と砂糖をボウルで混ぜ合わせる

②Bをふるいながら①に混ぜ合わせる

③Cのバターを溶かして混ぜ合わせる

④1mm程度の薄い型に流して薄く焼く

※パレットナイフなどで薄く伸ばすと作りやすい
※160度のオーブンで10分程度を目安に焼く

