

平成 21 年 7 月 2 日

## 会津郷土素材活用スイーツ事業

20 名

### 実習

#### 只見川：チーズケーキ      南会津アスパラガスプリン

##### チーズケーキ

材料（1 台分）

ビスケット	1 箱	バター	60 g
生クリーム	150 g		
牛乳	80 cc		
卵	2 個		
グラニュー糖	100 g		
薄力粉	40 g（米粉	50 g）	
レモン汁	大匙 1		
クリームチーズ	250 g		

##### 作り方

- ①バターを溶かしてビスケットをミキサーにかけて粉状にし、溶かしたバターと混ぜてケーキの底に敷き、ベースを作っておく。
- ②他の材料をすべて入れ、クリームチーズがなめらかになるまでかける。
- ③ケーキの台に流し入れ、170℃に熱したオーブンで 30 分くらい焼き上げる。

##### ブルーベリーソース

材料（出来上がり約 400 cc）

ブルーベリー	300 g	グラニュー糖	60 g
レモン汁	1/3 個	ミネラルウォーター	90 cc
コーンスターチ	6 g		

##### 作り方

- ①コーンスターチに少量のミネラルウォーターを加えた混ぜておく。
- ②鍋にブルーベリーのピューレ、グラニュー糖、レモン汁、残りのミネラルウォーターを入れ、火にかける。沸いたら①を加え、再度沸騰させる。
- ③シノワで漉して、冷ます。

## アスパラガスのプリン

### 材料（6個分）

アスパラガス	400 g	生クリーム	50 g
牛乳	250 g	全卵	4個
卵黄	2個	グラニュー糖	150 g
飾り用			
生クリーム	100 g	グラニュー糖	8 g
ミントの葉	適量		

### 作り方

- ①アスパラガスは茹でて、ジューサーでピューレにする。
- ②牛乳、生クリーム、グラニュー糖を鍋に入れ、人肌に温める。
- ③ボウルに全卵と卵黄と入れよく溶きほぐし、①と②を加え混ぜる。
- ④③の裏ごしし、型に流し入れる。
- ⑤160℃のオーブンで湯煎焼きをする。30分～40分。
- ⑥粗熱を取り、冷蔵庫で冷やし、型から出して器、皿に盛りつける。
- ⑦生クリームを泡立てて添える。

## メニュー

### ほうれん草のジュース

### メイプルサーモンと地野菜のピクルスの盛り合わせ

### ズッキーニの二色スープ

### 平目のポワレソースピストーと自家農園の野菜

### 焼きおにぎりと昆布茸おろし（胡瓜の甘露煮・大根の葉漬け）

### クリームチーズとアスパラガスのプリン・変わりアイスクリーム