

<レシピ名>：丹波黒大豆のブランマンジェ
<使用している兵庫県認証食品>：丹波黒大豆

人数：2人分
カロリー（1人分）：136kcal
調理時間：10分（冷やし固める時間は除く）
非加熱アルコール：なし

<材料>

粉ゼラチン
湯（50～60℃）

兵庫県認証食品 蒸し黒豆ドライパック丹波黒（★）

牛乳
砂糖

生クリーム

兵庫県認証食品 蒸し黒豆ドライパック丹波黒（飾り用）

<分量>

小さじ1・1/2
20cc

1/2パック（25g）

80cc
小さじ4

30g

★より2粒

<説明文>

蒸し黒豆と砂糖、牛乳をミキサーにかけ、生クリームを加えて冷やし固め、黒豆をトッピングして仕上げた和風のブランマンジェです。

下準備

- ・粉ゼラチンは湯にふり入れ、溶かしておく。
- ・牛乳は使う10分前位に室温に戻しておく。

作り方

- ①ミキサーに牛乳・砂糖・蒸し黒豆を入れ、まわす。
- ②ボウルに移し、溶かしたゼラチンを加えて混ぜ、冷水にあて、とろみをつける。
- ③生クリームを加えて混ぜる。
- ④器に分け入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

盛り付け

- ①ブランマンジェに飾り用の蒸し黒豆をのせる。

<調理上のポイント>

ブランマンジェについて

- ・フランス語で「白い食べ物」という意味の冷菓。本来はアーモンドの香りをつけた牛乳に生クリームを加えて作る。フランスではゼラチンを、イギリスではコーンスターチを入れて固める。

粉ゼラチンについて

- ・使用している粉ゼラチンは50～60℃の液体に直接ふり入れ、溶かして使用できる。
- 溶け残りがないう、温かいうちに加え、しっかり混ぜ溶かす。

とろみをつける

ゼラチンを合わせたら、冷水でゆるいとろみをつけること。とろみをつけることで、攪拌した黒豆が下に沈んでしまうのを防ぐ。