

平成23年度 入賞作品

県西の野菜 ベジタブル・スイーツコンテスト



グランプリ

<<ネギのブラマンジェ>>

材 料 各 2 個分

作り方

《ブラマンジェ》
(ネギの白い部分使用)

- ・ ネギの白い部分
100g
- ・ A 牛乳 50cc
- ・ A 生クリーム
50cc
- ・ A 白練りゴマ
大匙1
- ・ A 砂糖 20g
- ・ A コーンスターチ
10g

《ヴェルマンジェ》
(ネギの青い部分使用)

- ・ ネギの青い部分
100g

他の材料は
ブラマンジェと同じ

《トッピング》

- ・ 生クリーム 50g
- ・ こしあん 50g
- ・ 水 10g
- ・ きな粉 適宜

ブラマンジェとヴェルマンジェの作り方は共通
ネギ(白又は青い部分)を5センチ幅くらいに輪切りにし、鍋に水をたっぷりわかし、10分くらい柔らかくなるまでゆでたら、冷水にとり冷まし、ざるにあげて水を切っておく。

ミキサーに、 と A を入れて、ペースト状になるまでミキサーを回す。

鍋に を入れ、ヘラで混ぜながら中火にかける。固まってきたら弱火にし、もったりするまで練る。

器に入れて、あずきを上にかけて、あら熱がとれたら、冷蔵庫で冷やして固めて完成。



《調理のポイント》

生クリームは脂肪分 40%以上のものを使用すると口当たりがなめらかに出来ます。

ネギは、白い部分と青い部分を一緒に作ってもおいしく出来ます。

冷やし固める際は大きい器に作り、スプーン等で皿に取り分けてからトッピングして食べてもおいしいです。