

2024年

第8回 山形ガス料理教室

2024年11月7日開催

【講師】 彩花亭時代屋 西洋料理長 鈴木信也先生



アッサム香るシフォンケーキ

材料（1台分 18cm型）

アッサム	2g	卵黄	4個	グラニュー糖	100g
塩	0.3g	卵白	4個	レモン汁	10cc
薄力粉	70g	ベーキングパウダー	1g	サラダ油	40cc

手順

- ① アッサムをミキサー等で粉末にし、薄力粉と一緒にふるう。
- ② 卵黄、塩、グラニュー糖35gを合わせて泡立てる。
- ③ 卵白にグラニュー糖65gを3回に分けて入れながらフランスメレンゲ（※）をつくる。
※常温か冷たい卵白に砂糖を少しずつ加えながら泡立てて作るメレンゲ。
- ④ サラダ油とレモン汁を乳化（均一に混ざりあった状態）させる。
- ⑤ ②の泡立てた卵黄等に、④の乳化させたサラダ油とレモン汁を入れる。これに①のアッサムと薄力粉を入れ、ゴムベラで混ぜる。さらに、③のメレンゲを数回に分けて入れる。
- ⑥ 型に⑤混ぜたものを流し入れ、一度ショックを与える。竹串で混ぜて大きい気泡をなくす。
- ⑦ 180℃のオーブンで25～28分焼き上げる。
- ⑧ 焼き上がったらショックを与え、沈まないように逆さまにし粗熱をとる。

豚バラ肉のワイン煮込み

材料（4人分）

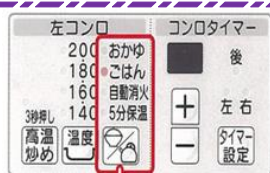
豚バラ肉	200g	強力粉	10g	打ち粉（強力粉）	25g
赤ワイン	560g	ニンニク	1片	玉ねぎ	1/2玉
ベーコン	60g	砂糖	10g	トマト缶	250g
ハチミツ	20g	水	180cc	塩	適量
ホワイトペッパー	適量	サラダ油	適量	ローリエ	1枚
◆付け合わせ					
カブ	1.5個	しめじ	1/2パック	米	2合
バター	20g 30g	塩	ひとつまみ	ローリエ	1枚

手順

- ① 玉ねぎを厚めにスライスし、カブを1/6（又は1/8）にわけ、しめじは食べやすい大きさに切り、ニンニクはみじん切りにする。
- ② 豚バラ肉を一口大に切り、塩とホワイトペッパーで下味をつけ、強力粉をまぶす。
- ③ フライパンにニンニクとサラダ油を入れ、弱火で香りを出す。香りが出たら玉ねぎを入れて炒め、しんなりしたら鍋に入れる。
- ④ ③で玉ねぎを焼いたフライパンに②の豚バラ肉を入れ、焼き目をつけて③の鍋に入れる。
- ⑤ 焼き終わったフライパンに赤ワインを入れ、残っていた旨味を溶かし込み、それを④の鍋に入れる。
- ⑥ ⑤の鍋にベーコン、トマト缶、ハチミツ、水、ローリエ1枚を入れ、30分中火で煮込む。肉が柔らかくなってきたら塩とホワイトペッパーで味を調える。

◆付け合わせ

- ① カブはさっとボイルし、しめじと一緒にバター30gで炒める。
- ② 炊飯鍋に米、バター20g、ローリエ、塩ひとつまみを入れ、炊く。



炊飯ボタン

※炊飯ボタンはガスコンロの機種によって若干異なります。

自動炊飯機能は簡単においしい炊きたてのご飯が炊けます！
 ガスコンロの自動炊飯機能を使えば、「炊飯ボタン」を押すだけ。
 あとはガスコンロが自動で温度調整し火加減から消火まで調整します。