



おいしい!

『桑名のこめ油レシピ』

2020年12月～2021年2月のレシピ

レモンカスタードパイ

春巻きの皮でお手軽なパイ。

レモンシフォンケーキで使った材料（卵黄とレモンの皮）を活かします。



<材料> 春巻きの皮 8枚分

| | |
|-------------|---------|
| 卵黄 | L玉 2個分 |
| 砂糖 | 40g |
| 薄力粉 | 30g |
| 牛乳 | 250cc |
| レモンの皮のすりおろし | レモン 1個分 |
| 春巻きの皮 | 8枚 |
| 桑名のこめ油 | 適量 |
| 水溶き小麦粉 | |
| (のりに使用) 水 | 2:小麦粉 1 |

A:レモンカスタードクリーム材料

<作り方>

- ボウルに卵黄と砂糖を入れて泡だて器ですり混ぜ、さらに薄力粉をふるいながら加えて軽く混ぜる。
- (1)に沸騰直前まで温めた牛乳を少しずつ加えながら泡だて器で混ぜ合わせる。
- (2)をこしながら小鍋に移し、弱めの中火にかける。
- (3)を絶えず混ぜながら火にかけ、もったりとして来たら火から下ろし、レモンの皮のすりおろしを加え混ぜ合わせる。
- (4)をバットに広げて表面にラップをし、氷水にあてて粗熱を取り、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やして8等分する。
- まな板の上に広げた春巻きの皮の上に左右の両端を2cm程度残して(5)を載せ、左右の端と反対の端に満遍なく水溶き小麦粉を塗り、端をしっかりとくっつけながらスティック状に巻き上げる。
- フライパンに桑名のこめ油を約1cm加えて180度に熱して(6)を揚げ、両面にこんがり焼き色が付いたら油を切って取り出す。

<ポイント>

- ・多めに作って冷凍した後、揚げても大丈夫です。
- ・揚げ立てをお召し上がりください。
- ・時間が経つとクリームの水分で春巻きの皮がパリッとしくなります。その場合はオーブントースターで焼くと7～8割ほど復活します。



5の粗熱の取り方

レモンのシフォンケーキ

さわやかなレモン風味のシフォンケーキは国産レモンが手に入る時期に作りたいメニュー。



<材料> シフォンケーキ17cm型1台分

| | |
|-----------------------|-------|
| 卵白 | L玉5個分 |
| 卵黄 | L玉3個分 |
| ※卵黄2個分は取っておく。 | |
| 製菓用米粉 | |
| (小麦粉でも可) | 90g |
| 砂糖 | 90g |
| レモン汁 | 70cc |
| ※※絞った後のレモンは捨てずに取っておく。 | |
| 牛乳 | 20cc |
| 桑名のこめ油 | 80cc |

<作り方>

- 卵は割って、ボウルに卵黄と卵白を分け入れる。
- 卵黄に砂糖の半量と桑名のこめ油、レモン汁、牛乳の順で加えながら、その都度泡だて器で混ぜ合わせる。
- (2)に米粉を加え、粉が良く混ざるまで混ぜ合わせる。
- 卵白に残りの砂糖を3回に分けながら加え、ハンドミキサーで角がピンと立つまで泡立てメレンゲを作る。
- (3)に(4)のメレンゲの1/3を加え、泡だて器をグルグル回しながらしっかり混ぜる。
- 残りのメレンゲを2回に分けて、メレンゲの白い筋が残らないように混ぜる。
- 型に生地を入れ、台などに打ちつけて空気を抜く。
- 170度に予熱したオーブンで45分焼く。
- 焼き上がったらコップやピンの底にシフォン型ごと逆さにして置き、粗熱を取り、冷めたら型から外す。

<ポイント>

通常の17cm型の分量よりも多めの分量にしています。そうすることで、誰でも失敗しないシフォンケーキを焼くことが出来ます。



泉由香里先生 プロフィール

1971年3月3日、熊本市水前寺生まれ。食品メーカーでのレシピ開発や料理教室講師を経験。多忙な出張生活とバセド一病による過労から慢性腎不全になり、2010年より人工透析を開始。いい塩梅（適度な塩分と頑張り過ぎない）を日々の料理や生活のモットーにしている。

【主な出版物】「色を食べる」（ぶんぶん書房）