

Recipe 03

桜プリン～苺の白玉と抹茶ソース

桜の香りがふんわりと広がる、クリーミーなミルクプリン。
苺風味のもちもち白玉と、ほろ苦い抹茶ソースで和風に仕上げて。



材料(4人分)

- 牛乳…………… 200ml
- 生クリーム…… 200ml
- 桜の塩漬け………… 8枚
- 粉ゼラチン………… 5g
- 砂糖…………… 大さじ2
- * 苺白玉
 - 苺…………… 1粒
 - 白玉粉…………… 2g
- * 抹茶ソース
 - 抹茶…………… 小さじ1
 - 熱湯…………… 50ml
 - 砂糖…………… 大さじ1

作り方

1. 粉ゼラチンは小さじ4(分量外)の冷水と混ぜ、10分ほど置いてふやかしておく。
2. 桜の塩漬けは10分ほど水にさらして塩抜きし、花びらだけをちぎって牛乳と一緒に小鍋に入れる。
3. 2.を弱火にかけ、ゆっくり混ぜながら加熱する。鍋の縁がふつふつと沸いてきたら火を止め、砂糖と1.のゼラチンを入れて溶かす。生クリームを加え3.を冷ましてからグラスに注ぎ、冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。
4. 3.に生クリームを加えて混ぜ、3.を冷ましてからグラスに注ぎ、冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。
5. 苺白玉を作る。苺を手でつぶして白玉粉に加え、耳たぶくらいの硬さになるまで水(分量外)を加えてこねる。8等分して丸めたら熱湯でゆで、浮いてきたら冷水に取って冷ます。
6. 抹茶ソースの材料は混ぜて冷ましておく。
7. 4.の桜プリンが固まったら、抹茶ソースを注ぎ入れて苺白玉をのせる。



3. 牛乳は沸騰させると膜が張ってしまうので、弱火でゆっくり加熱し、沸騰直前で火を消します。



5. 苺の水分が足りなければ、水を少しずつ加えて白玉の硬さを調節します。

Point

ゼラチンは一度沸騰させると固まらなくなってしまいます。必ず火を止めてから加えて。