

第8回  **楽楽Cooking**
らく らく クッキング

材料

アガー	4g	} 混ぜ合わせる A
砂糖	7g	
牛乳	150g	} 混ぜ合わせる B
卵黄	20g	
砂糖	15g	
生クリーム	100g	
抹茶	7g	
砂糖	7g	

作り方

- 鍋に牛乳と**A**を入れ、沸騰直前まで温める。
- ボールに卵黄と砂糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。その中に①を少しずつ加え混ぜ、鍋に戻し83℃まで加熱する。
- 温めた生クリームを**B**に加え混ぜ、さらに②を加える。
- こして、カップに入れて冷やす。
- 好みのフルーツやホイップクリームなどをトッピングする。

ちょこっとスイーツ♡「抹茶ムース」



point! **ポイント!**
抹茶は茶こしでふるって砂糖と合わせるとダマになりにくいですよ。



石松 厚子 先生

プロフィール

ジャパンホームベーキングスクール師範
こごち料理教室「パンとちょこっとスイーツ」講師
地域公民館でのパン教室講師
ご自宅でもパン教室を開催されご活躍中!



みそソムリエが語る

みそコラム

三瀬 僚一 ニビシ醤油株式会社

みそソムリエ協会認定みそソムリエ。幼少期を神戸で過ごし父親の転勤で北九州市民となる。現在ニビシ醤油(株)に勤務する52歳。



みそと上手に付き合うために(Q&A)

みそについて色々ご質問をいただくことがあります、今回はご質問をいただいた内容に対するお答えをQ&Aで書かせていただきました。

Q:保管しているみその色が変わっても大丈夫?

A:色が濃くなるのは「褐変(かっぺん)」といい、気温の高い夏場などに進行しやすくなる現象です。原料や製造方法によって起こり方に差がありますが、容器包装されたみそは1年経過しても栄養成分に変わりはありません。しかし色が変わりすぎたものは風味が悪くなり渋みや苦味が出ることがあります。できれば賞味期限以内に召し上がってください。

Q:みそを上手に保存するにはどうすれば良いでしょうか?

A:最もおすすめなのは冷凍保存です。みそは冷凍しても凍らないので取り出してすぐに使えます。常温で保存する場合は日の当たる場所、温度や湿度の高いところは避けて下さい。

カップ容器のものは表面にピッタリとラップ材を密着させて蓋をしておくとう風味が飛びにくいのでおすすめです。

Q:みそに白いカビのようなものができたのですが食べられますか?

A:長期間みそを保存しておくとう表面に白いカビのようなものができることがあります。これは酵母の一種で無害のものです。しかしみその香りが損なわれる恐れがあるので、その白い部分を取り除いて使うとう問題ありません。

Q:みそを袋に入れて保管してしばらくしたら袋が膨張したけど大丈夫?

A:これはみその中に生きている酵母の活力によるものです。酵母が活動することで炭酸ガスが発生して袋が膨らんでしまうことがあります。この場合みその品質には全く問題なく、むしろみそが生きているという証であると考えましょう。穴を開けてガスを抜くと良いです。

(次回に続く)

