

第9回  **ココチ**
楽楽Cooking
 らく らく クッキング

パインのパンナコッタ



材料:(四人分)

パンナコッタ	パインコンポート
牛乳……………175g	パイン(正味)……………140g
生クリーム……………200g	グラニュー糖……………20g
グラニュー糖……………45g	洋酒……………8g
板ゼラチン……………6g	コーンスターチ……………1.5g

作り方

パンナコッタ

- ① 板ゼラチンはたっぷりの冷水で一枚ずつふやかす。
- ② 鍋に牛乳、生クリーム、グラニュー糖をいれ火にかけ、混ぜながら沸騰直前まで温める。
- ③ ゼラチンがふやけたら②に入れ混ぜる。
- ④ ③をこして、氷水でとろみがつくまでまぜてグラスに流す。冷蔵庫で冷やす。

パインコンポート

- ① パインは1cm角に切る。
- ② 鍋にグラニュー糖とパインをからめて、少し時間をおき水分を出し、パインが半透明になるまで弱火で煮る。
- ③ コーンスターチと洋酒を合わせて②にとろみをつけ、火をとめる。氷水で冷まして、パンナコッタの上に飾って完成!



Point!
 洋酒はパインに合うラム酒、ブランデーがオススメ。お酒を使わない場合はお水でとろみつけて下さい。



山田 麻希 先生
 プロフィール
 パティシエ 大和青藍高等学校講師
 こごち料理教室「スイーツ」講師
 洋風創作料理レストラン
 「ザ・ハウスオブ・ドナルド」パティシエ



みそソムリエが語る
みそコラム

三瀬 僚一 ニッシン醤油株式会社

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。現在ニッシン醤油(株)に勤務する52歳。



漢字の『味噌』の「噌」という文字は、実は味噌でしか使われていない特殊な文字です。

それからもわかるように味噌が昔から日本人にとって特殊で重要な食べ物であることがわかります。しかしながら味噌だけで味噌汁を作ると味気ない味噌汁になり、「だし」が味噌汁の味を大きく左右する重要な役割を果たします。「だし」と一言でまとめるにはあまりにも乱暴ではないかと思えるほど「だし」にも様々な種類があります。近年人気が出てきたあごだし(飛魚)やつゆで人気がある鰹だし、鍋に使用される和風から洋風の様々なだしや近年耳にするタイだしはラーメンによく使われているようです。食の洋風化が進むにつれお味噌汁に洋

風のだしを使用するご家庭もあります。主に味噌汁に使われるだしは「煮干しだし(いりこ)」と「かつお」が人気です。特に九州地方では「いりこ」を使用する家庭が多いようです。いつも使っている「だし」をたまには変えて別の「だし」でお味噌汁を作ってみるのもおもしろいと思います。またいつものお味噌汁の「だし」を変え麺を入れることで、味噌ラーメンや味噌うどん等もいつもと違う味噌の食べ方としてお勧めです。



(次回に続く)

