

ベーコンときのこのカルボナーラ

【材料】

パスタ	150g	卵黄	1個分
にんにく	1片	牛乳	30g
オリーブオイル	10g	パスタゆで湯	水1ℓに対して岩塩 13g
ベーコン	70g		
きのこ	50g		
白ワイン	70g		
粉チーズ	40g		
生クリーム	140g		
黒こしょう	適量		

【作り方】

- ① 鍋に水と岩塩を入れ、パスタをゆでるお湯を沸かしておく。
- ② すべての材料を計量しておく。にんにくは皮をむき芽をとってみじん切りにする。ベーコンは幅 1cm ほどにカットしておく。
- ③ 卵黄と牛乳を合わせ、小さい容器に入れておく。
- ④ 鍋にオリーブオイル、にんにくをいれ火にかける。にんにくがキツネ色になったら、ベーコン、きのこを加え炒める。
- ⑤ ベーコン、きのこがいたまり良い香りがしてきたら白ワインを加え、フランベする。そのまま白ワインをにつめていき生クリームを加え、チーズ、黒こしょうで味をととのえる。
- ⑥ パスタをゆで⑤のソースにからめ仕上げに卵黄と牛乳を合わせた③を加え合わせ出来上がり。
- ⑦ さらに盛り付け、粉チーズ、パセリ、お好みで黒こしょうを散らし、出来上がり。

さつま芋のポタージュ

【材料】

さつまいも	300g	}	①
無塩バター	20g		
水	300cc		
牛乳	300cc		
豆乳	300cc		
塩	6g		

【作り方】

- ① A の材料を計量し、鍋に入れ弱火で 80°C くらいにしておく。
- ② さつま芋をよく水洗いし、皮をむき塩水につけ色止めする。
- ③ さつま芋を薄くスライスし鍋にバターを入れ中火でいためる。※少し透明感が出てくる。
- ④ さつま芋がいたまったら A の材料を加え、弱火で 20 分ほど煮込む。
- ⑤ ミキサーでピューレ状にしパセリを散らし仕上げる。

蓮台寺柿のタルトレット

【材料】…タルト生地(6cm型 4個分)

バター(無塩)	30g
粉糖	20g
全卵	10g
薄力粉	55g

【材料】…カスタードクリーム(作りやすい分量)

牛乳	300g
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖	40g
卵黄	48g(卵三個分)
グラニュー糖	15g
コーンスターチ	35g
バター(無塩)	25g

【材料】…デコレーション

蓮台寺柿	適量
生クリーム	適量
ナパージュ	適量

【作り方】…タルト生地

- ① バターを室温に置きやわらかくしておく。
- ② やわらかくなったバターに粉糖、バニラエッセンスを加えてよく混ぜる。
- ③ 卵も加え混ぜ、薄力粉も加え木べらで押さえながらまとめる。
- ④ ひとまとめになったらラップで包み冷蔵庫で約半日置く。

【作り方】…カスタードクリーム

- ① 鍋に牛乳バニラエッセンス、グラニュー糖を入れ弱火で70℃くらいまで温める。
- ② ボールに卵黄、グラニュー糖を入れ白っぽくなるまで泡だて器で混ぜる。
- ③ ②が白っぽくなったらコーンスターチを加えさらに混ぜる。
- ④ ③に①で温めた牛乳を少しづつ加えながら混ぜ合わせる。
- ⑤ もう一度鍋に戻し、中火にかけ木べらでつやがでるまで混ぜる。
- ⑥ バターを加え混ぜザルでこし、バットに流し入れ冷ます。
- ⑦ 冷めたら生クリームを少し加えやわらかく調整する。

【作り方】

- ①タルト生地をのばし型に敷きつめる。
- ②オーブンを170℃に設定し15分焼く。焼き加減を見て仕上げる。
- ③冷めたら型からはずし、カスタードクリームを絞り入れ、生クリーム、蓮台寺柿でデコレーションして仕上げる。