



東京えびすプレゼント チャリティお菓子講習会 2011

【2011/11/26 午後の部】 KIHACHI 熊谷喜八シェフ デザート講習会レシピ

コンデンスミルクのレモンパイ  
*Tarte au citron*

<材 料> φ23cmタルト型 1台分 (約10人前)

・パイ生地	1台分
・皮をむいたレモンのスライス	1個分
・粉糖	少々

◆レモンクリーム

・マスカルポーネ	30g
・コンデンスミルク	350g
・レモン汁	70~80cc
・レモンの表皮 (すりおろし)	1個分
・生クリーム (ホイップしたもの)	170~180g

<作り方>

- 1) タルト型にパイ皮を敷き詰めピケし、重石をのせて焼いておく。
- 2) ボールにマスカルポーネチーズ、コンデンスミルク、レモン汁、レモンの皮のすりおろしを合わせ、良く混ぜ合わせる。固く泡立てた生クリームを加えて混ぜ合わせてレモンクリームを作る。それを、焼き上げたパイ皮の中に流し込む。
- 3) 皮をむいて薄切りにしたレモンスライスを上飾り、レモンの上に粉糖をふる。

マンゴープリン  
*Pudding au mangue frais*

<材 料> 5~6人分

・板ゼラチン	6g
・水	200cc
・砂糖	40g
・バニラアイスクリーム	50g
・生クリーム	50g
・完熟マンゴー (フレッシュまたは冷凍)	200g
・飾り用に生クリーム (グラニュー糖・バニラエッセンス少々)	適量
・ローストココナッツ	少々



<作り方>

- 1) 板ゼラチンはたっぷりの水でもどしておく。マンゴーは半量は粗く刻み、残りの半量は細かく刻む。
- 2) 鍋に水と砂糖を入れて火にかけ、もどしたゼラチンを加えて煮溶かす。ゼラチンが完全に溶けたら、ゼラチン液を濾してボールに入れ、氷水をボールの底にあてて冷やす。
- 3) 生クリームは6分立てにする。ゼラチン液にトロミができてきたら、完全に固まらないうちに生クリーム、アイスクリームを加え、さらにマンゴーも加えて混ぜる。
- 4) 型に流し込み、冷やし固める。固まったら、グラニュー糖とバニラエッセンス少々を加えた飾り用生クリームを表面に流し、ローストココナッツを添える。

色々豆の包み揚げ マスカルポーネクリームソース  
*Friture de Mame, Mame sauce crème à la mascarpone*

＜材 料＞ 20個分	
・春巻の皮（正方形）	10枚
・粉糖	適宜
◆マスカルポーネクリームソース	
マスカルポーネ	80g
生クリーム	160g
◆中に包むフィリング	
・黒みつカスタード	
卵黄	2個分
黒みつ	35g
コンデンスミルク	20g
薄力粉	14g
牛乳	165g
・ぬれ甘納豆（うぐいす豆、虎豆、大納言など）	計200g
・バナナ（5mm角位に切る）	40g

＜作り方＞

- 1) 黒みつカスタードを作る。ボールに卵黄、コンデンスミルク、黒みつ、薄力粉を入れ、良く練り混ぜる。ここへ温めた牛乳を加えて混ぜてから、漉して鍋に戻す。中火にかけてしっかりと炊き込んでクリームを仕上げる。バットに移し、冷ます。
- 2) 1) が冷めたら、切ったバナナとぬれ甘納豆を加えて混ぜ合わせる。
- 3) マスカルポーネクリームソースを作る。氷水をあてたボールにマスカルポーネを入れて、生クリームを少しずつ加えていく。混ぜ合わせたら泡立て器でよくかき混ぜて立てる。
- 4) 春巻の皮を斜めに2等分して三角形にする。春巻きの三角形の皮1枚に 2) を20g強のせて包む。
- 5) 170～180℃の油でこんがり揚げると揚げる。
- 6) 皿に盛り、マスカルポーネクリームを添えて粉糖をふる。



東京えびすプレゼント（TEP）

東京えびすプレゼントは、被災地の子供たちの暮らしにささやかな楽しみを届けるために、5つのプレゼント「本」「ぬいぐるみ」「子供服・手作り品」「手作りお菓子」「草花」を贈る活動をしています。

午前中のチャリティお菓子講習会で作ったフランスの焼き菓子2種は、12月初旬に、宮城県の塩釜・七ヶ浜町の子供のいるご家庭約120世帯に、お花とともにお届けします。皆様から集めた講習参加費は、本日の材料費と、プレゼントの送料、告知用チラシなどの文具代をはじめとする活動費として大切に使用させていただきます。

当会活動報告の詳細はホームページをご覧ください。

<http://tokyoebisu-present.com>