

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



グリンデルベルグ
オーナーシェフ 門林 秀昭

オーナーシェフ
門林 秀昭



欧風菓子

Grindelberg

1954年東京都出身。実家である自由が丘風月堂を経て、カナディアンロッキーにあるパンフスプリングホテルに入社、製菓長に。バンクーバー、エドモントン、カルガリーで開催される食の祭典では、総合優勝、金賞など多数の賞を受賞。国内でも連合会会長賞や金賞などを受賞する。製菓技能士1級。

◆金曜日◆ きのこのキッシュ&スティックサラダ&ラズベリースムージー



材料

〔きのこのキッシュ〕 ・薄力粉 113g ・無塩発酵バター 113g ・水 25cc ・塩 2g
・卵黄 1個 ・強力粉(打ち粉) 適量 ・きのこ(しめじや舞茸などお好みで) 3種 225g
・オリーブオイル 適量 ・白ワイン 大さじ1~2杯 ・バター 少々 ・塩 少々
・コショウ 少々 ・生クリーム 30g ・クリームチーズ 55g ・塩 1g
・全卵 110g ・牛乳 85cc

〔スティックサラダ〕 ・大根 適量 ・きゅうり 適量 ・ニンジン 適量
・マヨネーズ 15g ・味噌 15g

〔ラズベリースムージー〕 ・ラズベリー(冷凍) 30g ・牛乳 70cc
・プレーンヨーグルト 100g ・ハチミツ 15g

作り方

きのこのキッシュ

【パイ生地】

- ① 薄力粉113gと無塩発酵バター113gを、フードプロセッサーに入れて混ぜましょう。
- ② 水25ccと塩2g、卵黄1個を混ぜて、①に加えます。
- ③ 打ち粉した台の上に②をのせ、手でたたむようにして、塊にまとめます。
- ④ ラップを敷いたパットの上に③を置き、冷蔵庫で約1時間冷やしましょう。
- ⑤ 冷蔵庫から取り出した④を再度台の上にのせ、麺棒で約4~5mmの厚さに伸ばします。直径12cmのタルト型の内側に薄くバターを塗り、伸ばした生地をはめ込みましょう。はみ出た生地は、ベティナイフでカットします。

【キッシュ具材】

- ⑥ きのこと3種225gは、手で適当な大きさにちぎってください。
- ⑦ フライパンにオリーブオイルを適量入れて加熱し、⑥を炒めます。そこへ白ワイン大さじ1~2杯、バター少々、塩少々、コショウ少々を加えましょう。きのこがしんなりしてきたら、パットに移し変えます。

【アパレイユ】

- ⑧ フードプロセッサーに生クリーム30gとクリームチーズ55g、塩1gを入れて、よく混ぜましょう。混ぜたら、全卵110gを2回に分けて加え、再度混ぜます。
- ⑨ ⑧に牛乳85ccを加え、更に混ぜましょう。

【焼成】

- ⑩ ⑤のパイ生地の中に、粗熱をとった⑦を入れます。
- ⑪ ⑩に⑨のアパレイユを流し込みましょう。 ※生地からこぼれない程度に！
- ⑫ ⑪をオーブンプレートにのせ、200℃に予熱しておいたオーブンで15~20分焼成します。焼き上がったら完成です！

スティックサラダ

- ① 大根、きゅうり、ニンジンをそれぞれスティック状にカットしましょう。
- ② マヨネーズ15gと味噌15gを混ぜて、ソースを作ります。これで完成！スティック野菜にソースをつけて召し上がれ。

ラズベリースムージー

- ① ラズベリー30gと牛乳70cc、プレーンヨーグルト100g、ハチミツ15gをミキサーで混ぜましょう。
- ② 氷を入れたグラスに注いで完成です！