

狭山茶アレンジレシピコンテスト (一般部門 埼玉県茶業協会会長賞 受賞レシピ)



作品名 2つの食感★抹茶プリン

作り方

- ①牛乳をレンジ500w1分半加熱する。
- ②抹茶パウダーはふるう。温めた牛乳のうちの大きじ1程度をよく混ぜる。
- ③ボウルに卵と砂糖を入れて混ぜる。
- ④③のボウルにあたたかい牛乳、②の抹茶、冷たい生クリームを入れて、混ぜる。
- ⑤④の液を漉し、プリンカップに流しいれる。プリンカップ毎にラップをかぶせる。
- ⑥保温性の高い鍋に、プリン液が8割以上浸かる高さのぶくぶくと泡が出ている状態の熱湯を用意する。
- ⑦いったん火を消しプリンカップを入れる。(プリン液は温かい状態。火傷しないように注意！)
- ⑧また火をつけ、鍋側面に小さな泡がみられる状態を保ち(およそ90~80度)蓋をし、ごく弱火で12分加熱。
- ⑨火を消して15分蒸らす。
- ⑩粗熱をとり、冷蔵庫でよく冷やす。お好みであんこ、ゆず皮を添えて。

材料

- 牛乳...150ml
- 生クリーム...50ml
- 卵...1個分
- 砂糖...30g
- 抹茶パウダー(無糖)...5g
- あんこ・柚子皮...適量

コメント

抹茶パウダーは溶けにくくダマになりやすいです。ふるって漉す手間は省かない方がいいと思います。牛乳は温めて、生クリームは冷たく→プリン液がぬるい温度→ゆっくり固まる間にプリン液が分離→2層になるという仕組みです。下層のプリンがとても柔らかいので、カップから抜くのは難しいかもしれません。ほうじ茶パウダーでも同様に作れます。