

イタリアの簡単デザート

## パンナコッタ



### 材料

クリアガー5 A . . . . . 大さじ1  
砂糖 . . . . . 大さじ5  
生クリーム . . . . . 300cc  
牛乳 . . . . . 250cc  
バニラエッセンス . . . . . 少々  
ブランディー . . . . . 大さじ1

### 作り方

- ① あらかじめクリアガー5 Aと砂糖を乾いた器に入れ混ぜ合わせます。
- ② 生クリームと牛乳を鍋に入れ①を振り入れかき混ぜます。
- ③ ②を中火に掛け木べらで鍋の底をすくう様に静かにかき混ぜます。
- ④ ③の鍋のあたりがぷくぷくになる90℃まで加熱します。
- ⑤ ④の火を止め、バニラエッセンスとブランディー入れ混ぜ合わせます。
- ⑥ ⑤をお好みの容器に流し込みます。

### カラメル

砂糖 . . . . . 100g  
水 . . . . . 大さじ2  
熱湯 . . . . . 大さじ1

砂糖と水を鍋に入れ火に掛け焦げ具合を確認しながら熱湯を注ぎます。

それをスプーンに取りクッキングシートに適宜流し模様を描き、乾いたら飾りに使います。

残り分に熱湯約50～60ccを入れ薄めて一般的なカラメル濃度に仕上げます。

# カタラーナ



## 材料

クリアガー5A	小さじ1
砂糖	大さじ10
牛乳	400cc
生クリーム	400cc
卵黄	4ヶ
卵	2ヶ
バニラビーンズ	半分
塩	微量

## 作り方

- ① クリアガー5Aと砂糖を計り乾いた器に入れ混ぜ合わせます。
- ② 鍋に卵と卵黄を入れかき混ぜ、それに牛乳と生クリームを加え混ぜ合わせます。
- ③ バニラビーンズを割き包丁の背で種を削ぎます。
- ④ ②に①と③を入れかき混ぜ中火に掛け木べらで鍋の底をすくう様に静かにかき混ぜ鍋のあたりがぷくぷくとなる90℃まで加熱し火を止めます。
- ⑤ ④に塩を入れかき混ぜ好みの容器に流し固めます。
- ⑥ ⑤の粗熱がとれたら冷凍庫で凍らせます。  
お召し上がりの際は⑥にグラニュー糖を適宜振り掛けバーナーで焼きます。



# グレープフルーツのゼリー



## ◎材料◎ (グレープフルーツの皮2個分)

クリアガー5A・・・大さじ2杯(約20g)  
砂糖・・・・・・・・大さじ7杯(約70g)  
グレープフルーツ・・・2個(約400cc)  
レモン汁・・・・・・・・小さじ1杯(好みで加減)  
水・・・・・・・・2カップ(400cc)

## ◎作り方◎

- ①グレープフルーツを縦半分に切り、中をくりぬき、汁を絞ります。  
約400ccのジュースが取れます。果肉も一緒にとっておきましょう。  
めだつ種は除いておきます。1mm位の小さな種は食べても気にならないので、そのままでも構いません。
  - ②クリアガー5Aと砂糖を乾いた器で混ぜておきます。
  - ③鍋に水を入れ、②を加えかき混ぜて、火を付けます。
  - ④沸騰したら火を止め、1分間程あら熱をとり、①のジュースと果肉、レモン汁を加えて、①でくりぬいた皮に流します。
- \* 鍋の中で固まってしまったら、沸騰させないようにもう一度火にかけるときれいに溶けます。
- 残りはグラス等に入れて固めましょう。朝食にもぴったりのゼリーです。

- ★グレープフルーツは、横にカットするよりも、ヘタに沿って縦に切ったほうが穴が空きに広く安定します。  
果肉と皮の間の白いところに包丁の根元の刃で、ぐるりと傷を付けてから下向きにし、傷から果肉と薄皮をむいていくときれいにはがれます。

## プリン (キャラメル)



### 材料

- クリアガー5A・・・・・・・・・・大さじ1
  - 砂糖・・・・・・・・・・大さじ1
  - 牛乳・・・・・・・・・・400cc
  - 生クリーム・・・・・・・・・・200cc
  - 卵黄・・・・・・・・・・3ヶ
  - キャラメルクリーム・・・・・・・・100g
  - 塩・・・・・・・・・・微量
- トッピング
- アーモンド・・・・・・・・・・適宜
  - キャラメルクリーム・・・・・・・・適宜

### 作り方

- ① クリアガー5Aと砂糖を計り乾いたボウルに入れ混ぜ合わせます。
- ② 鍋に卵黄を入れかき混ぜ牛乳と生クリームとキャラメルクリームを加え混ぜ合わせます。
- ③ ②に①を振り入れ混ぜ合わせます。
- ④ ③を中火に掛け木べらで鍋の底をすくうように静かにかき混ぜ鍋のあたりがぷくぷくになる90℃まで加熱し火を消します。
- ⑤ ④に塩を入れ混ぜ合わせます。
- ⑥ ⑤お好みの容器に流しこみます。

# プリン (ほうじ茶)



## 材料

クリアガー5A・・・・・・・・・・・・・大さじ半分  
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ3  
牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・300cc  
生クリーム・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・150cc  
卵黄・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2ヶ  
ほうじ茶・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2〜3杯  
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・微量

## トッピング用

生クリーム・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・50cc  
チャービル等・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

## 作り方

- ① クリアガー5Aと砂糖を計り乾いた器に入れ混ぜ合わせます。
- ② 鍋に卵黄を入れかき混ぜ、更に牛乳と生クリームを加え混ぜ合わせます。
- ③ ②に①とほうじ茶を入れかき混ぜ中火に掛けます。
- ④ 木べらに変え③の底をすくう様に静かにかき混ぜ鍋のあたりがぷくぷくとなる90℃まで加熱し火を消します。
- ⑤ ボウルにこし器を置き④を流し込みます。
- ⑥ ⑤に塩を加えかき混ぜ、お好みの容器に流し込みます。



# ようかん



## 材料（10人分）

クリアガー5A・・・・・・・・・・大さじ2杯  
砂糖・・・・・・・・・・大さじ20杯  
水・・・・・・・・・・300cc  
あん・・・・・・・・・・450g  
水飴・・・・・・・・・・30g  
塩・・・・・・・・・・少々

## 作り方

- ① あらかじめクリアガー5Aと砂糖（半量）を乾いた器に入れ混ぜ合わせます。
- ② 水を鍋に入れ①を振り入れかき混ぜます。
- ③ ②を火に掛け沸騰させます。
- ④ ③を弱火にして砂糖（半量）と水飴を入れかき混ぜ溶かします。
- ⑤ ④にあんを入れ溶かします。
- ⑥ ⑤に塩を加えかき混ぜます。
- ⑦ ⑥を中火にし木へらに変え鍋底をすくうように静かにかき混ぜながら約6～7分煮詰め、あんに照りが出来るのと鍋底が部分的に見える事を確認してから一気に容器に流し込み固めます。



## レアチーズケーキ (直径18cm位)



### ◎材料◎

- クリアガー5A . . . . . 大さじ2杯 (約20g)
- 砂糖 . . . . . 大さじ4杯 (約40g)
- 牛乳 . . . . . 200cc
- 生クリーム . . . . . 200cc
- 卵黄 . . . . . 1ヶ
- 全卵 . . . . . 1ヶ
- クリームチーズ . . . . . 100g
- ヨーグルト (無糖) . . . . . 大さじ4杯
- 白ワイン . . . . . 大さじ2杯
- レモン汁 . . . . . 大さじ1~2杯
- 塩 . . . . . 微量
- (生地)
- クラッカー . . . . . 90g
- 無塩バター . . . . . 50g

### ◎作り方◎

- ① 2枚重ねのポリ袋にクラッカーを入れ、めん棒などを使い細かく砕き、バターを10g位にカットし砕いたクラッカーの中に加え、手でよく揉んでなじませ、容器に入れ均等にしっかりと押さえ、冷蔵庫で冷やします。
- ② クリアガー5Aと砂糖を計り、乾いたボウルの中で軽く混ぜ合わせておきます。
- ③ クリームチーズをボウルに入れ十分に練り、更にヨーグルト・ワイン・レモン果汁を加えて混ぜ合わせ、40℃位で湯煎しておきます。
- ④ 鍋に卵黄と全卵を入れかき混ぜ、更に牛乳と生クリームを入れ、混ぜ合わせます。
- ⑤ ④に②を振り入れ泡立て器でかき混ぜます。
- ⑥ 鍋を火に掛け、木べらで静かに鍋底をすくうようにかき混ぜ、90℃位まで加熱し、火を止め2分位静かにかき混ぜ80℃以下にします。
- ⑦ ⑥に③を少しずつ加えかき混ぜ、①に静かに流し込みます。

# 角きんつば



## 材料（10人分）

クリアガー5A・・・大さじ3杯  
砂糖・・・・・・・・大さじ6杯  
粒あん・・・・・・・・640g  
水・・・・・・・・320cc  
塩・・・・・・・・少々

## 衣分

白玉粉・・・・・・・・10～20g  
水・・・・・・・・50～100cc  
薄力粉・・・・・・・・40～80g  
砂糖・・・・・・・・10～20g  
調整水・・・・・・・・10～50cc

## 作り方

- ① クリアガー5Aと砂糖を乾いたボウルに入れ混ぜておきます。
- ② 水を鍋に入れ泡立て器でかき混ぜながら①を加え火に掛け沸騰させます。
- ③ ②を弱火にし、粒あんを加えかき混ぜ溶かし、再度強火にし沸騰させ塩を入れ混ぜ合わせ容器に流し込み固め、お好みの大きさに包丁します。

## 衣

- ① 白玉粉をボウルに入れ水を少しずつ加えだまにならないようにかき混ぜます。
- ② 砂糖と薄力粉をボウルに入れかき混ぜます。
- ③ ①に②を加え、だまにならないようにかき混ぜ30分くらい休ませます。
- ④ 焼成直前に調整水で生地のを硬さを加減します。
- ⑤ ④の生地のを硬さは、生地を上からたらして「の」の字を書いた時にすっと消える程度。

## 焼き方

- ① 生地をバットに流し所定の寸法に包丁した餡の一面に生地を付ける。
- ② 熱したフライパンに胡麻油をしいて生地を付けた順に焼きます。
- ③ ②は焼き色が付かないように火加減は萤火。
- ④ 六面すべて焼いたらワタシにとり布巾を上から掛けて焼き戻しをする。

# 涼をいただく 水まんじゅう



## 材料（13人分）

- クリアガー5A・・・・・・・・大さじ1半
- 砂糖・・・・・・・・大さじ12
- 米粉・・・・・・・・大さじ2
- 水・・・・・・・・800cc
- 塩・・・・・・・・少々
- 餡・・・・・・・・200g（15g×13ヶの餡玉を作る。）

## 作り方

- ① クリアガー5Aと砂糖と米粉を計り乾いた器に入れかき混ぜます。
- ② 水を鍋に入れ①を振り入れかき混ぜます。
- ③ ②を火に掛けかき混ぜながら沸騰させます。
- ④ ③に塩を入れかき混ぜ下記の要領で容器に流し込みます。
- ⑤ ④の液を70g位入るカップに約半分を注ぎ5～7分待つて、若干固まりかけた段階で餡玉を入れ、それが隠れる位に残り液（残り液は再沸騰させます）を流し固めます。

日本の伝統的な飲み物「甘酒」を  
洋菓子に仕上げました。

## 甘酒ババロア



### 材料（10人分）

クリアガー5A・・・・・・・・・・大さじ2杯  
砂糖・・・・・・・・・・大さじ2杯  
甘酒・・・・・・・・・・300cc  
生クリーム・・・・・・・・・・200cc  
塩・・・・・・・・・・微量  
生姜（トッピング用）・・・・・・・・適量

### 作り方

- ① クリアガー5Aと砂糖をあらかじめ乾いたボウルに入れ混ぜ合わせます。
- ② 甘酒を鍋に入れ①を振り入れかき混ぜます。
- ③ 乾いたボウルに生クリームを入れ泡立て器でかき混ぜ角が出来るまでおこないます。
- ④ ②を火に掛け木べらで鍋底をすくう様にかき混ぜ沸騰させます。
- ⑤ ③に④を一気に入れ軽く混ぜ合わせ、塩（微量）を入れてから気泡を抱かせる様2分程かき混ぜ容器に流し込みます。
- ⑥ お召し上がる際にお好みで生姜を添えてください。