

浜松パワーフードを食べよう!



第15回

浜松茶といなさ牛乳のなめらかブランマンジェ



材料(6個分)

【抹茶ブランマンジェ】	粉砂糖 … 55g
抹茶 … 7g	粉ゼラチン … 9g
いなさ牛乳 … 400cc	水 … 45cc
生クリーム(乳脂肪分35%以上) … 100cc	【抹茶ソース】
	抹茶 … 8g
	粉砂糖 … 40g
	熱湯 … 45cc

浜松茶・いなさ牛乳



三方原台地を中心とした地域で太陽の恵みをたっぷり受けて育ったお茶。味わい深く、香りが高い良質なお茶です。豊かな自然環境のもとで育てられた乳牛から搾る「いなさ牛乳」はコクと甘みがあり、昔から地元で愛されているブランド牛乳です。

お店の人からひと言

使う素材によって味わいや風味が変化するので、いろいろと試してみてください。お店では、いなさ牛乳と長谷川製茶の無農薬栽培抹茶を使用しています。



レシピ提供者
和洋菓子司 入河屋
まつさき ぜんじろう
松壽 善治郎 さん

大学を卒業後、滋賀の名店「たねや」で修行。その後、東京吉祥寺でドイツ人マイスター W.P.Gotze氏に師事。5年前にベーカリー「入河屋五代目善治郎」をオープン。おいしくて人にも環境にもやさしい調和のとれたお菓子作りを目指す。

作り方 【調理時間:30分程度 + 冷やす時間(2時間)】

- ① 抹茶と粉砂糖を合わせてふるっておく。
 - ② 鍋に合わせた抹茶と粉砂糖、いなさ牛乳を入れ、ホイッパーで混ぜながら軽く沸騰させる。
 - ③ 水でもどしておいたゼラチンを加えて溶かす。
 - ④ 茶こしで裏ごしながらボウルに移す。
 - ⑤ 氷水に当てながら軽くとろみがつくまで混ぜながら冷やす。
- POINT!** 冷やし過ぎると固まって流しにくくなるので気を付けて!
- ⑥ 生クリームを加えて混ぜ合わせ、容器に流し込み冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。
 - ⑦ ソース用の抹茶と粉砂糖を合わせてふるったところに熱湯を注いで混ぜ合わせる。抹茶ソースは使うまで冷蔵庫で冷やしておく。
 - ⑧ 冷やし固めたブランマンジェに抹茶ソースをかけ、お好みで白玉やゆで小豆、きな粉や生クリームを添えて出来上がり。

広報 はままつ

をスマートフォンアプリで配信しています。

Point 1

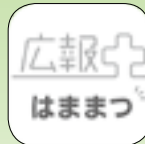
- ・子育てや健康など、分野ごとの閲覧が可能
- ・キーワードを入力して記事の検索が可能
- ・過去の記事の閲覧が可能



Android版QRコード



iOS版QRコード



アプリの名称は「広報プラス」

Point 2

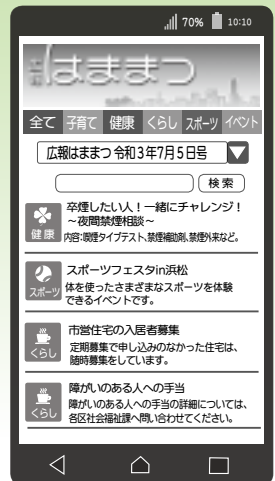
広報はままつ専用ウェブサイトも開設!

およそ100カ国の言語と「やさしい日本語」での自動翻訳が可能



ウェブサイトQRコード

広聴広報課 ☎457-2021



*多言語デジタルブック閲覧アプリ「カタログポケット」での配信サービスは、令和3年3月号をもって終了しました。今後は「広報プラス」をご利用ください。



©MTK / INTERNET Co., Ltd.

市長へのご意見箱

市政への建設的なご意見・ご提言をお待ちしています。ぜひご意見をお寄せください。

「市長へのご意見箱」は、郵送または市のホームページから送信できます。

市HP▶市長へのご意見箱

問合せ 広聴広報課 ☎457-2023