



黒豆のブランマンジェ

三重県多気郡 相可高等学校 神戸麻衣

寸評

あまりがちな黒豆が洋風のスイーツに変身！ミルクとの相性も抜群でした。
審査会ではクリームチーズとの意外な組み合わせも好評でしたよ。



材料
(4人分)

牛乳 250ml
グラニュー糖 27g
生クリーム 90ml
粉ゼラチン 4.5g
水(粉ゼラチン用) 15ml

[ペースト]

黒豆 30g
砂糖 15g
水(シロップ用) 15ml

[仕上げ]

クリームチーズ 適量
ほうじ茶 適量
タイム 適量

作り方

1. 粉ゼラチンを水(粉ゼラチン用)でふやかす。
2. 砂糖・水(シロップ用)を600Wのレンジで1分加熱して冷ましておく。
3. 2. と黒豆をフードプロセッサーにかけてペースト状にする。
4. 鍋に牛乳(250ml)・グラニュー糖を入れて人肌まで熱し、
生クリームを加えて沸騰直前で火を止める。
5. 1. を加えて予熱で溶かす。
6. 粗熱を取ってから 2. を加える。
7. ボウルに濾して底を氷水にあててとろみがつくまでゴムベラで混ぜる。
8. カップに入れてパッドに氷水を張り冷やし固める。
9. 固まったら冷蔵庫に移して一晩冷やし固める。
10. クリームチーズ・タイムを乗せる。

2021年
11/20(土)~12/18(土)
Deli & Cafe TOKINIHA
(名古屋市中川区)に
期間限定メニュー
として提供決定！



審査委員長のアドバイス

お家で作りやすいのも嬉しいですね。