

かごしまの「食」×服部学園
製菓製パン
鹿児島県産そらまめのブランマンジェ



【材料】(4人前)

＜そらまめのブランマンジェ＞

生クリーム	220ml
牛乳	180ml
グラニュー糖	40g
バニラビーンズ	0.5g
板ゼラチン	5g
そらまめ	110g

※そらまめは熱湯で3分茹でて皮を取り除いたもの

＜そらまめとミントのスープ＞

牛乳	140ml
生クリーム	40ml
グラニュー糖	25g
そらまめ	50g
ミント	1g

＜そらまめのラングドシャ＞

バター	40g
そらまめのペースト	40g
※そらまめは熱湯で3分茹でて裏漉ししたもの	
粉糖	40g
卵白	40g
強力粉	32g

【作り方】

＜そらまめのブランマンジェ＞

- ① 鍋に生クリーム、牛乳、グラニュー糖、バニラビーンズを入れて火にかけ沸騰させる。
- ② 冷水で戻した板ゼラチンを加えて粗熱を取る。
- ③ ②にそらまめを加えてスティックミキサーで粒が残るように攪拌する。
- ④ 容器に流し、冷やし固める。

＜そらまめとミントのスープ＞

- ① 全ての材料をスティックミキサーで攪拌し冷蔵庫でよく冷やす。

＜そらまめのラングドシャ＞

- ① 室温に戻したバターにそらまめのペーストを加えよく混ぜる。
- ② ①に粉糖、卵白を少しずつ加え、その都度よく混ぜる。
- ③ 最後にふるった強力粉を加え、冷蔵庫で休ませる。
- ④ オーブンシートに③の生地を三角コームで伸ばし、160℃のオーブンで4～5分焼成する。
- ⑤ ゴム手袋をし、熱いうちに生地を手に取り丸め成形し、冷ます。
※熱いうちに作業するため、火傷に注意！

＜仕上げ＞

- ① 器にそらまめのブランマンジェをのせる。
- ② そらまめ(分量外、茹でたもの)とラングドシャをのせ、そらまめとミントのスープを注ぐ。