

Uji Matcha Pudding

recette par FUJITA Koji "Fujita Labo"

宇治抹茶プリン 〈作りやすい分量〉

〔アパレイユ〕 瓶容器 70g/1個
凍結全卵(キューピー プレシャスエッグ)……70g
20%加糖凍結卵黄(キューピー)……38g
グラニュー糖……30g
トレハロース……40g
京都宇治抹茶「霧香」……10g
京都宇治抹茶「吉祥」……10g
ハローデックス……20g
ル・カンテンウルトラ(伊那食品工業)……1g
水……5g
生クリーム(36%)……120g
脱脂濃縮乳……120g
〈総量……464g〉

- ①ル・カンテンウルトラを水でふやかす。
- ②全卵と加糖卵黄を混ぜ合わせる。
- ③グラニュー糖、トレハロース、霧香、吉祥をよく混ぜ、②に加えてすり合わせる。
- ④手鍋に生クリーム、脱脂濃縮乳、ハローデックスを入れて沸騰直前まで温める。
- ⑤④に①を入れて溶解させる。
- ⑥③に⑤を混ぜ合わせ、ハンドブレンダーで均一化させる。
- ⑦瓶容器に70gずつ充填し、軽く蓋を締めてパンチング天板にのせ、約85°Cのスチームコンベクションオープンで約25分焼成する。
- ⑧⑦の蓋を取り、直ぐに冷却させる。

〔ラズベリーソース〕
ラズベリーピューレ……100g
トレハロース……50g
〈総量……150g〉

- ①解凍したラズベリーピューレにトレハロースを加え、溶解するまで混ぜ合わせる。

〔シャンティ〕
生クリーム(36%)……150g
グラニュー糖……20g
トレハロース……30g
京都宇治抹茶「霧香」……5g
ごま油(太白胡麻油)……10g
〈総量……215g〉

- ①生クリームにグラニュー糖とトレハロースを入れ、6分立てにする。
- ②霧香とごま油をすり合わせてペースト状にする。
- ③①と②を混ぜ合わせる。



レシピ協力「藤田ラボ」
藤田 浩司 氏

〈レシピ動画へのリンク〉
<https://youtu.be/Z53HG9ikOWA>

