



ふじのくに  
食の都づくり仕事人

## 地産地消レシピ

### オラッチェ低温殺菌牛乳のブランマンジェ



牛乳本来の成分や乳酸菌などをできるだけ損なわないよう低温で処理する「オラッチェ低温殺菌牛乳」。牛乳を主役にショウガの爽快感を効かせたデザートをおんふるんすの齋藤祐子さんに聞きました。

**材料【4人分】** オラッチェ低温殺菌牛乳 225cc、グラニュー糖 44g、葉ショウガ 10g、板ゼラチン 3.5g、生クリーム 100g、ミントの葉 適量 [緑茶ソース/水 100cc、グラニュー糖 15g、かたくり粉 1.5g、粉末緑茶 1g]

**作り方** 所要時間:約1時間

①ゼラチンは1枚ずつ多めの水で戻し、柔らかくなったら取り出して水気を搾る。②鍋に牛乳とスライスした葉ショウガ、グラニュー糖を入れて火にかけ沸騰したら火を止め①を加えて溶かす。③②をこしてショウガを取り除いた後ボウルに移し、氷水を当て冷やす。④生クリームを泡立て器で七分立てにする。⑤③が④と同じ固さになってきたら、クリームの気泡をつぶさないように混ぜ合わせて器に流し込み、45分ほど冷蔵庫に入れて固める。⑥緑茶ソースの材料を鍋に入れ、混ぜながら弱火にかける。とろみがついた後、別のボウルに移し氷水を当て冷やし⑤の上に適量をかけ、ミントをのせて出来上がり。

**ポイント** 1.オラッチェ低温殺菌牛乳の特長“あっさりとした自然なおいしさ”を生かした味わいは低脂肪牛乳を使っても楽しめます。2.⑤で混ぜ合わせる時、練るというよりさくっと混ぜ合わせると、ふんわり仕上がります。

**栄養価** 【1人分】 エネルギー:000kcal タンパク質:0.0g 脂質:00.0g 塩分:0.0g

#### 仕事人紹介



20歳から地元沼津市などのホテルやレストランで修業を開始。デザート部門で培ったケーキ作りの経験を生かし2007年より勤務する「おんふるんす」ではパティシエールとしてデザートを担当。健康食育マスター2級取得など食育推進に積極的に取り組む。

ハートフルダイニング おんふるんす

齋藤祐子さん 三島市芝本町1-1三島NKビル1F ☎055(991)5670