



ふじのくに
食の都づくり仕事人

地産地消
レシピ

田農牛乳のさわやかイルフロタント



栄養価(1人分)

エネルギー:346kcal たんぱく質:11.1g 脂質:10.2g
食塩相当量:0.3g(栄養価計算:県西部健康福祉センター健康増進課)



田農牛乳
(4月中旬~7月中旬、9月~2月)

県立田方農業高校の生徒が飼育した牛の生乳を使用した「田農牛乳」は、昔ながらの製法により牛乳本来の味わいが引き出された逸品です。この食材を伊豆高原「レマンの森」の小内正敬さんに料理していただきました。

■材料【4人前】

田農牛乳400cc、グラニュー糖160g、バニラビーンズ1/2本、卵黄4個分、卵白4個分、ニューサマーオレンジ2個(白いワタの部分を残して皮を剥き、くし切りにしておく)、カラメルソース適量(市販の小分けタイプ4袋)、ミント少々

■作り方 所要時間約120分

①バニラビーンズのさやを開き中身を取り出す。鍋に田農牛乳とさやと中身を入れ中火にかけ、グラニュー糖40gを入れ沸騰させる ②ボウルで卵黄をほぐしグラニュー糖40gを加えてよく混ぜたら、そこに①を1/3ほど入れ、よく合わせてから鍋に戻す ③②をへらでかき混ぜながら、とろ火でゆっくり加熱。とろみがついてきたら火を止め、裏ごししたものをボウルに移し、氷水に当ててよく冷やす ④卵白にグラニュー糖80gを少しずつ加えながらミキサーなどで混ぜ、ツノが立つくらいのメレンゲを作る ⑤出来たメレンゲを絞り袋で好きな形に整え90℃以下のお湯で2分ゆでた後、冷やしておく ⑥③を皿に流し⑤をその上に浮かべるように盛り付ける ⑦ニューサマーオレンジとミントを飾り、カラメルソースを掛けたら出来上がり!

③のポイント：白い泡が消え始めたら火を止める目安

④のポイント：卵白を直前まで冷やしておくときめが細かいメレンゲに

仕事人紹介



こうち まさたか
小内 正敬さん

神奈川県出身。都内の菓子店で修業した後、30歳で渡仏。本場で約2年間の研鑽を重ね、帰国後はフランス菓子の名門「ルコント」でスーシェフを担当。2005年に父から伊豆高原「レマンの森」を引き継ぎ現在に至る。

伊豆高原 レマンの森
伊東市八幡野1244-91
☎ 0557(51)8117
FAX 0557(51)8114

作り方動画
公開中!

YouTube

