

献立名（ パラチンケン ）



<材料・分量> （10枚～12枚分）

<生地>

小麦粉 200g
卵 2個
牛乳 400ml
塩 ひとつまみ
バター 50g

<具>

白あん 100g
桜の花 ひとつまみ
桜の葉 1枚
こしあん 100g

<リンゴジャム>

リンゴ 1個
砂糖 60g
レモン汁 大1

<イチゴジャム>

イチゴ 200g
砂糖 150g

<作り方>

<生地>

- 1・ボウルに牛乳を注ぐ。
- 2・小麦粉をふるっておく
- 3・卵を混ぜる。
- 4・浅いフライパンを熱し、小さじ1/2のバターを入れる。
- 5・お玉一杯分の生地をフライパンに流し入れ、均等に広げる。フライパンの底が薄く生地で覆われるようにする。
- 6・生地が固まったら生地をひっくり返して焼き上げる。
- 7・さらにフライパンにバターをひき、次の生地を作る。

<リンゴジャム・イチゴジャム>

- 1・リンゴの皮をむいて芯を取り除き、1cm位の角切りにし塩水につけておく
- 2・鍋に水気をきったリンゴ、砂糖を入れ中火にかける
- 3・あくを取りながら30分煮詰める
- 4・レモン汁を加えて混ぜて消火
- 5・イチゴを4等分にし、砂糖を入れて強火で煮詰める。

<桜あん>

- 1・塩漬けの桜の花・桜の葉を水で塩をおとす
- 2・水気を切り、花は茎を葉は筋を切り落としみじん切りする
- 3・白あんに2を練りこむ

<仕上げ>

- 1・お皿に生地を広げる
- 2・真ん中に桜あん、こしあんをしいて、その上にイチゴを並べる
- 3・崩れないように包む
- 4・リンゴジャムをかける。

<作品のアピールポイント>

- ・中には桜あんとイチゴ
- ・自家製桜あん
- ・オーストリアではあんずジャムが主流だが、日本風にりんごジャムにした
- ・生地が薄くてもちもちしている
- ・具が春と秋の要素がある

<試作の振り返り・シェフに聞いたコツ>

- ・イチゴや桜あんにあうさっぱり系のフルーツを知りたい
- ・今回のパラチンケンにあうソースはなにか知りたい
- ・生地を焼く時のコツを知りたい
- ・生地は強火で焼く
- ・リンゴの皮の赤い部分を一緒に煮詰めると、リンゴの実に色がつく
- ・リンゴの酸化を防ぐために赤ワインを入れる