

静岡のっておきレシピ

田農（でんのう）牛乳のさわやかイルフロタント



材料（1人分）	分量
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 （白い部分を残して皮をむき、くし切り）	2 個
カラメルソース	適量
ミント	少々

作り方

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。
3	2 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。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。
4	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。
5	3 を皿に流し 5 をその上に浮かべるように盛り付ける。
6	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！
ポイント	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メが細かいメレンゲに 【静岡県産のおすすめ食材】 <田農牛乳：頂（しずおか食セレクション）認定品> すべての乳牛は田農生まれの田農育ちで、子牛の頃から生徒が大切に育てた牛の生乳を 100%使用し、牛乳本来の味を出すために高温長時間殺菌で昔の懐かしい味と風味の牛乳です。