

## 抹茶プリン

※出来上がり量の目安

直径約 7 c m のカップに半分程度注いだ状態で 6 個分です。

(写真参照)

### ◆材料

- ・牛乳 : 200 cc
- ・砂糖 : 50 g
- ・抹茶 : 10 g
- ・ゼラチン : 5 g
- ・生クリーム : 200 g

※材料についての補足

- ・砂糖はお好みで良いですが私はきび砂糖を使っています。
- ・抹茶は濃いのがお好みの方はもっと増やしても OK です。(それでも 15 g くらいまでにしておくのが無難ですが)
- ・ゼラチンは水で戻さず直接溶かせるタイプを使用しました。
- ・トッピングの小豆は市販のものを使用しました。お好みのトッピングでどうぞ ^ ^

### ◆作り方

(下準備)

- ・抹茶と砂糖と合わせてよく混ぜておく。(抹茶がダマになるのを防ぐため)
- ・冷水を用意しておく。(プリン液を冷やすため)
- ・生クリームは使う 10 分前に冷蔵庫から出す。(冷たい生クリームを加えて、プリン液が固まってしまうのを防ぐため)

(とろりタイプ)

- ①鍋に牛乳を入れて沸騰直前まで温め、火からはずす。  
予め混ぜておいた砂糖と抹茶に、温めた牛乳を少量加えてダマがなくなるまでよく混ぜる。
- ②鍋に①を戻して、砂糖が溶けるまでよく混ぜる。
- ③ゼラチンを加えてしっかりと混ぜ溶かし、ボウルにうつして冷水にあてて冷ます。
- ④粗熱がとれたら、生クリームを加えて混ぜる。器に注いで、冷やし固めて完成。

(ふんわりタイプ)

※予め生クリームを角が根本からお辞儀する程度まで泡立てしておく。

上記↑④の工程で、全体にとろみがつくまでしっかりとプリン液を冷まし、泡立てておいた生クリームを2回に分けて加え、その都度ホイッパーですくうようにしてふんわりと混ぜる。最後にゴムベラで全体のムラがなくなるまで切り混ぜて、器にうつして完成

(補足)

とろみがつきはじめてからは、作業スピードが遅いと、作業中にゼラチンが固まってしまうので、作業は手早く行うのがポイントです

