

西播磨地域の食のプロフェッショナルが提案する 西はりま山椒の新しい活用レシピ

西はりま山椒のスウィーツアレンジ

山椒のブランマンジェ ～山椒の黒蜜添え～



* 期間限定・数量限定メニューとしてお店に登場

cafe+zakka sola

ー古雑貨とテータイムのお店ー



open 火水金土 10:00-17:30

671-1501 揖保郡太子町山田 497-2

tel 079-280-4279

問 西はりまブランド推進協議会事務局
(龍野農業改良普及センター内)
tel 0791-63-5684

山椒のブランマンジェ

山椒の下準備

- ① 山椒の実を枝から外す。
(少し小枝が残ってしまっても OK)
- ② 熱湯に山椒の身を入れ、5分程度茹でる。
- ③ 水に1時間さらす。
- ④ ザルに上げ、ペーパー等で水分を拭き取る。

材料 ココット5～6個分

- | | | |
|-------------|---|-----------|
| ・牛乳 250g | A | ・山椒の実 30g |
| ・きび砂糖 50g | | ・ゼラチン 4g |
| ・水 50g | | ・冷水 16g |
| ・生クリーム 100g | | |

* ココット：耐熱性陶器製の焼き型

作り方

- ① 耐熱容器にゼラチンを入れ、冷水を加えて、ふやかしておく。
- ② 鍋に A の材料を入れ、沸騰直前まで温めて火を止める。
- ③ 下準備した山椒の実を2の鍋に入れ、蓋をして3分蒸らす。
- ④ レンジでふやかさせたゼラチンを加熱し、吹きこぼれないように注意しながら溶かす。
- ⑤ 3をボールに濾して入れ、溶かしたゼラチンを加えてよく混ぜ合わせる。
- ⑥ ココットに注ぎ入れて、あら熱をとり、冷蔵庫で冷やし固める。

山椒の黒蜜

材料

- ・黒蜜
- ・濾した山椒の実

作り方

- ・濾した山椒の実を水洗いし、水分を取る。
- ・好みの分量を細かく刻み、市販の黒蜜に混ぜる。