

Cooking Salon Komori

今日のレシピ



1. コーヒームースケーキ

材料:

A. 卵3個 グラニュー糖60g 小麦粉40g

ココア20g バター30g

B. 水100cc グラニュー糖50g ラム酒大1

C. 卵白3個 粉砂糖60g ゼラチン10g

生クリーム200cc コーヒー大1 水大1

手順:

1.Aでスポンジケーキを焼く バターは溶かす
小麦粉 ココアは2回振るう

2.卵を湯煎にかけ泡立てグラニュー糖を少しずつ入れ8の字が書けるようになったら湯煎をはずし冷めるまで泡立てる 小麦粉を切るように混ぜバターを加え180度で30分焼く

3. Bでシロップを作る

4. Cのゼラチンを水で戻し湯煎で溶かす 卵白を8分立てにして粉砂糖を2回に分け加えメレンゲ
ゼラチンを加え6分立ての生クリームを入れ コーヒーの溶いた物を加える

5. 2を3枚に切り3を塗りセルクルに入れムースを流し込み固める

2. ベーコン野菜のグラッセ

材料:

人参1本 小玉葱10個 インゲン100g

ベーコン100g バター15g

手順:

1. 人参はシャトウ切り 小玉葱は皮を剥き ベーコン5mmブランシェ
インゲン塩茹で
2. バターでベーコンを炒め人参 玉葱を入れ塩 コショウ 砂糖小1/3を入れ
水60cc を入れ10分煮る
3. 人参が柔らかくなったらバターを足して
インゲンを入れる



“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-3303

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

3. ペペロンチーノ

材料:

ニンニク1片 赤唐辛子3本 オリーブオイル

手順:

1. ニンニクをつぶしオリーブオイルで色がつくまで炒め 赤唐辛子1本を入れしばらくしたら取り出す
2. 1に小口切りの赤唐辛子2本加える
3. スパゲッティを茹で2で和え 塩を振る



“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-3303