

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. シュークリーム



材料：(20個分)

A. バター80g 水200cc 塩 グラニュー糖10g
小麦粉120g 卵4個

B. 卵黄6個 グラニュー糖150g 小麦粉50g
牛乳500cc

★ シュウとはきやべつの意味で 卵1個で5個出来る

手順：

1. Aでシュークリームの皮を作る 鍋にバター 水 グラニュー糖 塩を入れ沸騰したら火からおろして一度に小麦粉を入れよく混ぜ一塊になったら もう一度火にかけ水分をぬく 鍋底に薄い膜がはったようになる 火から下ろして 溶き卵を1個ずつ3回くらいに分けて入れ 4個めの卵は固さを見ながら入れ ゆっくりヘラから落ちるような固さにする 絞り袋に入れ 4cmに丸く絞り出し 200度で15分 180度で10分 火を止めて5分そのままにする
2. カスタードを作る 卵黄にグラニュー糖を少しずつ加え白っぽくなったら 小麦粉を切るように混ぜて 温めた牛乳を少しずつ加え 鍋に移して中火で練り上げ 鍋底から沸騰してきたら 1分間よく混ぜ 器に移して 平らにして上にバターで膜を張る 冷めたらよく混ぜて好みでリキュールを入れる

“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

2. シーフードサラダ

材料:

烏賊1杯 セロリ2本 あさり200g
たこの足2本 帆立貝4個 パセリ
ベビーリーフ
A. 塩小2/3 砂糖小1/2
マスタード小2 ビネガー50cc
オリーブオイル150cc コショウ
玉葱 パセリ あさつき各大2



手順:

1. 烏賊は1枚に開いて 包丁の背でたたき柔らかくして塩を降り 霜降りにして一口大のそぎ切り
ビネガーに10分程浸ける
2. あさはワイン蒸し口が開いたらそのまま汁に浸けておく たこは熱湯をかけて氷水に取り
そぎ切り セロリは斜め切り 帆立貝は半分に切る
3. Aでドレッシングを作り1と2を和えて 盛りつけベビーリーフを飾る

3. 鰹と野菜のパスタ

材料:

鰹2本 ペンネ120g プチトマト12個
オクラ4本 バジル

手順:

1. 鰹は3枚におろし 1cmに斜め切り 塩
コショウをしてオイルで焼く
2. トマトは半分に切りオイルで焼き塩
コショウ オクラは茹で千切り
3. ペンネを茹で ボールに入れ氷水で冷
やす
4. 全部を皿に盛りバルサミコをかける



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303