

原始時代のクリスマス

もしも、原始時代にクリスマスがあったらこんな感じかなーと思って製作しました。ドングリや木の実、干し果実などをあしらいました。



材料

鶏の足市販の唐揚げ1本

合いびき300g

玉ねぎ100g

卵1個・パン粉100g

塩こしょう4g

どんぐり・胡桃・干し果物

作り方

鶏の足1本ハンバーグの種をを巻き付けて30分蒸します。そして、200度のオーブンで10分焼く

オーストラリアニュージーランドのクリスマス パブロバとフィッシュ&チップス

スポンジケーキだけではなく、こんなケーキもできます。卵の白身だけで作るパブロバを提案します。飾りつけはどんなクリームでもフルーツでも良いです。



材料

卵白身2個

砂糖100g

レモン汁小匙1

コーンスターチ小匙1

作り方

卵白を硬く泡立て、砂糖を入れて良く泡立て、レモン汁、コーンスターチを入れ泡立て、好きな大きさの円形に絞り出し、110～130度で1時間～80分焼く

クリスマスに 3段ケーキはいかがですか



市販の丸いスポンジケーキを3段にして、華やかなクリスマスケーキにしてみました。

材料

市販のスポンジケーキ

菓子パン

生クリーム450g・砂糖 適宜・果物 適宜

作り方

スポンジを3段にくりぬき、菓子パンで穴を埋め重ねて土台を作りクリームと果物でデコレーションする

クリスマスに キャベツの丸ごとケーキはいかがですか

おかずにもなるケーキにしてみました。キャベツを丸ごとケーキに見立て豆腐のクリームで仕上げました。



材料

キャベツ1玉・玉ねぎ300g・マッシュポテト
60g・ひき肉300g・醤油30g・砂糖30g

パン粉1カップ・バター20g

豆腐200g・塩2g・生クリーム適宜

飾り・・きゅうりのリンク・トマト・その他

作り方

玉ねぎはバターで炒め、肉を入れて炒める。その中にパン粉・マッシュポテトを入れて、よく混ぜる。キャベツはレンジに3分ほどかけて、しんなりなった葉の間にハンバーグの種を詰め、両手でしっかりかためて、ラップを巻いて20分蒸す。盛り付けして豆腐のクリーム(豆腐を湯がいてすり鉢で滑らかになるまで擦り、生クリームを入れて良く擦る)をかける

フランスのブルゴーニュガレット のミルフィーユケーキ

そばガレットを使い、層にして、和の食材をはさみ、チーズソースを上からかけました。



材料

そば粉300g・水750g・塩4g・サラダ油適宜

①木綿豆腐1丁 白みそ8g 砂糖5g みりん5g

②きゅうり1本・マッシュポテト20g・マヨネーズ塩コショウ

③ネギトロ100g・紅ショウガ30g

④ロースハム60g・マッシュポテト30g・マヨネーズ・塩コショウ

⑤卵3個・バター10g・塩こしょう小使用マッシュポテト30g

⑥冷凍白身フライ4個・油 レモン1個・マヨネーズ

チーズとワイン・コンスターチ (チーズソース)・アラザン

作り方 そば粉と水、油を混ぜ生地を作り焼く。①～⑤の素材を間に挟み重ねる。しっかり押さえ。リング方でくいぬき、チーズソースをかけて、アラザンをかける。

クリスマスを華やかにする シチューのパイ包み

パイ生地2種(タルト・パイ生地)を使っています。クリスマスカラーにパイ生地を染め、定番のシチューを入ってみました。同じシチューでも豪華に見えます



材料

タルト生地・・・無塩バター50g・砂糖10g・塩一つまみ・卵黄1個・薄力粉100g

冷凍パイ生地・(着色赤・緑)

シチュー・・・バター30g・小麦粉30g・牛乳300g・ジャガイモ40g・アスパラ20g・鶏モモ50g・人参40g・コンソメ5g・塩こしょう 少々

作り方

タルト生地は、卵以外のものを混ぜて、つねるように混ぜ粒子が細かくなったら卵を入れてつなぎ、冷蔵庫で寝かせてタルト型に入れて15分焼く。焼きあがったものにシチューを入れて、折パイを2センチ幅の長方形ひも状のものを編み、タルトが他に乘せて190~200度20分焼く。

「王様のお菓子」「くじ引きお菓子」 ガレット・テロワ

公現祭に食べるフランス菓子で、この中に当たりくじをいれパーティーのゲームとして、食べられています。今回はアーモンドを当たりくじ変わりにしています。



材料

市販パイシート 2枚
アーモンドフードル 100g
アーモンド 1粒(中に入れる)
グラニュー糖 100g・卵 2個
バター 100g
粉砂糖・バニラエッセンス

作り方

パイ方にパイ生地を敷いて、バターを泡立て卵・砂糖を加え、アーモンドフードルを混ぜたものを入れてもう一枚パイ生地に、巻き模様/太陽は生命力。4枚の葉の模様/月桂樹オリーブなどは栄光)をきざんでのせて200度30分焼く。

ユダヤのベーグルでクリスマス



小麦粉に水、塩を入れて発酵させ、牛乳やバターを使わないパンでクリスマスに合わせました。もともと東欧系ユダヤ人の宗教上の食べ物でした。



材料

強力粉500g・砂糖20g・ドライイースト・塩10g・砂糖30g

シタス3枚・大玉トマト2個・ロースハム6枚

ジャガイモ4個・人参1本・枝豆45つぶ・コーン缶1缶(50つぶ)クラッカー15枚

作り方

パンと同様に捏ねます。ひも状にしてドーナツ型にして、寝かせゆでます。片側30から1分づつゆでて焼く。150度で15から18分

ジャガイモはゆでて裏ごし、カットしたコーン、枝豆、人参、を入れてツリー方にして、クラッカーに乗せる

なぜゆでる必要があるのか？それは菌応えのある食感を作るためです。ゆでることにより強制的に発酵を止めます。そうすることで水を吸収したでんぷん粒は膨張し、α化(糊化)し姿を変えます。その状態でオーブンで焼成することにより、α化(糊化)したでんぷん粒を今度は固化させます。表面は水を十分に吸収しているので焼くことで艶が出て、素敵クラストが作られます。ひと手間かかりますが、ゆでる工程と焼く工程を経てベーグルは完成となります。

カナッペでクリスマス

家庭にある材料で簡単にできるクリスマス料理を考えました。また、子供たちと一緒に作れるもの提案します。



材料

ミニトマト5個・ジャガイモ200g

人参50g・赤いウィンナー3本

蓮根50g・海苔1枚バケット125g・
クリームチーズ・100g

米100g・かにかま3本・きゅうり100g

作り方

ミニトマトを1/2に切る。ジャガイモはペースト状にする・ウィンナーは飾り切り、レンコンはトナカイの角風に。ごはんは雪だるま、カニ棒はマフラー、きゅうりは薄くスライスして折り曲げて木の形にする。

ハーフケーキサンタクロース



コンビニある半月型のカステラケーキをサンタにアレンジしました。

材料

コンビニのハーフカステラ
クリーム200g

砂糖 適宜

赤色 着色料 いちご適宜