保護者の皆様へ

Bavarois festival 2023

R５．８．２０
花園保育園

秋のババロア祭り

９/５（火）４・５歳 Cooking オレンジババロア

〈材料・４人分〉

オレンジババロア（下層）

オレンジジュース	１５０ml
卵黄	２個
グラニュー糖	３０ｇ
生クリーム	１００ml
ゼラチン	４ｇ

オレンジババロア（上層）

オレンジジュース	２００ml
水	１００ml
グラニュー糖	４５ｇ
ゼラチン	３ｇ

〈作り方〉

【オレンジババロア】

❶鍋にオレンジジュースを入れて温め、ゼラチンを振り入れて溶かす。
❷卵黄とグラニュー糖を合わせ、泡だて器で白っぽくなるまでよく混ぜ、❶を数回に分けて混ぜ入れ、氷水に当てて粗熱をとる。トロミがつくまで混ぜ合わせる。
❸別のボウルで生クリームを７分立てに泡立てる。
❹に❸を切るように混ぜ合わせ、型に流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。

【オレンジゼリー】

❶鍋に水とグラニュー糖を入れ約６０℃に温めたら火から下ろし、ゼラチンを振り入れて溶かす。粗熱がとれたらオレンジジュースを加え、氷水にあてトロミがつくまで混ぜ合わせる。
❷オレンジババロアがしっかり固まったらオレンジゼリーを静かに流し入れて冷蔵庫で再び冷やし固める。
❸出来上がったら、フルーツをトッピングする。

ババロアとは、ムースやパンナコッタなどと同じく、フランスを代表する冷製デザートの一つです。卵や牛乳、砂糖などで作ったカスタード風味の製菓用ソースに、泡立てた生クリームを加え、ゼラチンで冷やして固めたスイーツです。ババロアはフランス語で「バイエルンの」という意味の言葉です。昔ドイツのバイエルン王国に仕えていたフランス人シェフが、貴族に振舞う為に考案したスイーツであることから、ババロアと名付けられたと言われています。基本的に、混ぜて固めるだけで作れる簡単レシピなので、お菓子作りを楽しむ花園の子供たちにはぴったり！初秋を彩る花園の食育祭りに相応しいおいしさです。

好きだぜ♡HANAZONO!

（K）