



アスカルビーの あたたかいスープ・ ショコラ

パティスリー カラク
PATISSERIE KARAKU
(スイーツ)

新発見 **おいしい**
奈良 Vol.38

『奈良のシェフ』が
『奈良の食材』で、ご家庭で
できるレシピをお届け。



- 材料 (4人分)**
- (スープ)
イチゴ(アスカルビー)…… 320g
牛乳 …………… 760g
ブラックチョコレート※1
…………… 360g
- (チョコレートのふた)
ブラックチョコレート※1
…………… 400g
- (飾り)
イチゴ(アスカルビー)※2
…………… 20粒程度(お好みで)
ライスパフ(市販のもの)
…………… 適量
- ※1 やさしい味がお好みなら、ミルクチョコレートでも可。
※2 イチゴは、スープのなかに入れる用(4等分)と飾り用に分ける。

- 作り方**
- ①スープボウルに、4等分に切ったアスカルビーとライスパフを適量入れる。
 - ②ふた用のブラックチョコレートを溶かしてテンパリングする(ブラックチョコを湯せんで55度まで温めて溶かし、冷水で28度まで冷やしてから31度に戻す)。
 - ③②をよく混ぜ、セロファンの上に薄くのばし、チョコレートが固まれば、スープボウルに入る大きさにカットして、①にかぶせる。
 - ④スープ用のブラックチョコレートを湯せんにかけて溶かす。
 - ⑤④に沸騰させた牛乳を3、4回に分けて入れ、次にアスカルビーを入れて、ハンドミキサーにかける。
 - ⑥⑤が熱いうちに③に注ぎ入れて、飾りにアスカルビーをのせて完成。



- ワンポイント**
- *テンパリングで、厳密に温度調整することで、チョコレートに含まれる脂肪分の結晶が整えられ、風味がよくなります。(②)
 - *沸騰させた牛乳を3、4回に分けて入れ、その都度よく混ぜることで舌触りのよいチョコレートスープになります。(⑤)
 - *ハンドミキサーがない場合は、アスカルビーをジューサーやミキサーにかけジュース状にしておき、溶かしたチョコレートと沸騰した牛乳を混ぜ合わせ。(⑤)

アスカルビーはここで

地の味 土の香
農産物直売所 旬の駅ならやま
奈良市最大級の直売所。
所 奈良市奈良阪町2626-2
休 年始を除き年中無休 時 9:00~18:00 ☎ 0742-22-2930
※協定直売所「地の味 土の香」や県内量販店等でも、お買い求めいただけます。



パティスリー カラク PATISSERIE KARAKU

店名は鹿が楽しむと書いて「鹿楽」。
「奈良県産の食材を使って、楽しい奈良を表現したい」と岩崎さん。奈良県産の素材にこだわり、安心して食べることのできるスイーツを提供。イートインスペースあり。

シェフ
いわさきよしひさ
岩崎能久さん

〒奈良市杉ヶ町73
☎ 0742-22-0050
🌐 p-karaku.sakura.ne.jp/top.html 放送日はP27で

📞 0742-27-7401 📠 0742-26-6211 県民だより奈良「ならいいね!」で作り方等が映像でご覧いただけます。